UNIVERSIDADE TÉCNICA DE LISBOA

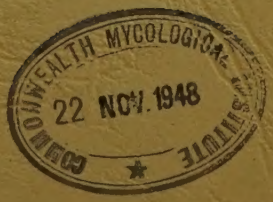
ANAIS

DO

INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA

Vol. XII — Fasc. 2.°

1941
INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA
Tapada da Ajuda
LISBOA



ANAIS

DO

INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA

Sumário

Fascículo 1.º

Pág.

Prof. E. A. Lima Bastos

A Propriedade Rústica 7

Prof. João de Carvalho e Vasconcellos

Anotações do Herbário do Instituto Superior de Agronomia . 171

Prof. Luiz de O. Mendes da Costa e Sousa

Alguns Aspectos do Melhoramento em Viticultura 181

Fascículo 2.º

Prof. D. A. Tavares da Silva

Esbôço dum Vocabulário Agricola Regional. 205

UNIVERSIDADE TÉCNICA DE LISBOA

ANAIS

DO

INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA

VOLUME XII

FASC. 2.º

1941

INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA

Tapada da Ajuda

LISBOA

Composto e impresso na Imprensa LUCAS & C.ª
Rua do Diário de Notícias, 61 — LISBOA

Esbôço dum Vocabulário Agrícola Regional

PELO

Prof. D. A. TAVARES DA SILVA

da cadeira de Ampelografia e Viticultura

COMO E PORQUÊ

A contribuïção modesta para a organização dum vocabulário das falas técnico-agrícolas, em especial, do nosso povo, em regiões e lugares diversos — que vai ser presente ao leitor — é trabalho que foi iniciado sem a menor idéia de algum dia vêr a luz da publicidade.

Teve origem na curiosidade do meu espírito, a quem — cançado de ora em quando, dos estudos a que me dedico — dou há muito a diversão de, em leituras várias, de tôda a espécie, observar a terminologia dos nossos agricultores, muito sua, original por vezes, pois que em grande parte, cuido eu, se não encontra nos dicionários.

Por outro lado, ia verificando também que em livros doutros tempos — quer tratando de questões agrícolas, quer doutros assuntos, os mais variados — se encontram termos actualmente caídos em desuso, que o povo emprega e que por clássicos se acham autorizados.

E quantas vezes estes e outros vocábulos regionais, que os lexicons não registam, definem com justeza tão perfeita a operação técnica, que sobreleva a do termo científico ou do neologismo correspondente!...

É na imaginativa fácil e, por vezes feliz do povo, que, em tantíssimos casos, de todos os tempos, se alicerça, a criação de vocábulos sem conta e que tão singularmente rica e expressiva tornam a língua portuguesa; diversamente rica, entretanto, nas regiões várias — pelo número, pela precisão, pela fonética, etc.

Nestes termos, missão alta é para os nossos filólogos o estudo de tudo isto, indo-se depois até ao apuramento da fonética histórica e da fonética comparada do nosso idioma.

Severo Portela disse, e estou de acôrdo, que há termos regionais que «longe de serem um artifício de que o génio popular se socorre para efeito da euritmia, no canto e na dicção, impam de ascendência latina legitimando-se. Embora muitos dêsses termos sejam qualificados de *mau cunho*, marcam, nem mais nem menos, do que a elaboração duma língua perfeita, hoje falada em todo o universo culto...»

Por outro lado, Fialho d'Almeida, em *O País das Uvas*, referindo-se à linguagem dos *ratinhos*, originários da Beira, diz: «...cascalham os *x x* e a pronúncia beirã veste de graças uma língua cortada de termos antiquados, fina e poética, que se nos afigura cinge a idéia c'os pitorescos estofos da montanha».

Ao passo que aquelas minhas leituras referidas se foram intensificando e os verbetes se acumulavam, fui-me apaixonando pela emprêsa que, progressivamente, ia sendo cada vez mais grata ao meu espírito e estimulava por isso o meu labor, visto como me ia certificando mais e mais daquela grande verdade que nos diz que temos uma língua riquíssima, que tudo é capaz de definir com propriedade e precisão excepcionais e por mais de um vocábulo ou locução, muitas vezes. Mas, em tudo isto, não tive qualquer outra preocupação ou intuito que fôsse além da coletânea que adiante se encontra e que nas minhas gavetas dormiria o sono dos justos.

O material abundante, colhido nas minhas leituras, que arquivava gostosamente e encantado, ia sendo acrescido também pela contribuição que os meus discípulos me davam e dão em cada ano, no relatório regional que a cada um compete apresentar-me, ao encerrar das aulas, sôbre a viticultura da região que escolhem para o seu estudo, e em cujo programa se contém um capítulo em que se pede a lista possível dos termos técnicos, principalmente, uzados pela agricultura da mesma região e o significado respectivo. Assim sendo, êste trabalho tem a colaboração apreciável dalgumas gerações académicas que, no Instituto Superior de Agronomia freqüentaram a cadeira que rejo nesta escola — a de Viticultura e Ampelografia.

Dêste modo, os vocábulos e locuções que daqueles estudantes vieram pela via indicada — e andam por centenas — aí os deixo tal qual os recebi, quanto à grafia e significação.

Pelo que respeita aos restantes — que orçam por milhares, visto que entre vocábulos, significados do mesmo vocábulo e locuções, o conjunto se cifra em mais de 4.000 — encontrei-os nas minhas leituras e colhi muitos directamente da voz de povo, nas minhas andanças pelo país.

É deveras interessante notar-se que há, na linguagem do nosso bom povo, termos cuja significação nos é dada, essencialmente, pela expressão fisionómica de quem fala e pelo tom em que são ditos.

Por isto mesmo ter verificado, disse algures — não me recordo bem que filólogo e folclorista estrangeiro, que esteve e viajou em Portugal — *que muito importa, entre os portugueses sobretudo, observar atentamente o jôgo fisionómico e ouvir com cuidado o tom da expressão verbal da nossa gente, para bem compreender a significação precisa dos vocábulos particulares de região ou lugar em que vive quem os aplica.*

São demonstração flagrante do acêrto, por exemplo, os termos minhotos *aclado* e *acladinho,* adiante consignados, dos quais o diminuitivo — dito sempre com ares compungidos — traduz uma idéia diametralmente oposta àquela que corresponde ao positivo que, ao contrário, é proferido com ares de satisfação.

Intercalados no conjunto dos vocábulos, vão uns 100 pequenos artigos que sobretudo tocam, genèricamente, muito ao correr da pena, as questões técnicas e económico-agrícolas a que respeita um ou outro dos vocábulos registados.

Pelo que certos termos regionais definem (muitos dêles «formas arcaicas e dialetais de linguagem, cujo conhecimento importa para o campo da Glotologia» — Dr. Leite de Vasconcelos —, e formas novas também e bem expressivas, muitas vezes) definem, avalia-se, em certa medida, além de tudo o mais, o progresso, a rotina agrícola da região ou do lugar em que êles são de uso corrente e onde se praticam, pelo modo como êsses vocábulos ou locuções nos dizem.

O facto dá-nos, em certo modo, elementos para apreciar e discutir as práticas rurais assim definidas e verificar quanto a rotina terá de aproveitável — que é muito, por vezes, e colhido da observação e dedução perfeitas, através dos tempos, que, por isso são tradicionais, e que a ciência explica e justifica em nossos dias.

Tenho para mim que semelhante conhecimento documenta valiosamente aqueles a quem de direito e por obrigação incoercível compete trabalhar a favor de progresso certo e indispensável, fomentando a agricultura que, no velho e alto conceito de Sully, *quando florescente, dá lugar às boas finanças, que, por sua vez, promovem o progresso nacional duradoiro.* Vantajoso será, pois, que acuradamente se estude as práticas costumeiras e a tradição, essa «poalha de luz desfeita mas que nos ilumina ainda, nos aquece e nos arraiga à terra onde os nossos foram nados, criados e mantidos», como diz Antero de Figueiredo.

Em face do exposto, penso que a colheita e o estudo completo dos vocábulos populares — tanto no campo da actividade rural, como no de tôdas as outras, e ainda de quantos elementos da ergologia e do folclore fôr possível —

deve-se fazer ou, melhor, continuar intensa e metòdicamente, para que se não percam tantos e tão preciosos elementos idiomáticos, técnicos e etnográficos que existem no nosso País — porventura, esquecidos ou perdidos já quantos deles! — e que se me afigura altamente interessante fazer reviver e estudar.

Readquiramos e auscultemos a «língua prisca; a prisca idade».

Eis aqui como e porque iniciei e prossegui na colecção de vocábulos, cada vez mais intensa e com maior prazer, ao passo que se acumulavam provas sobejas da opulência singular da nossa língua, não só no capítulo da técnica agrícola, como no de cada uma das outras actividades.

E isto, só no que respeita à técnica popular.

Se de par com êste trabalho se cuidar algum dia, como cuido que é necessário, de compêndiar os vocábulos e locuções das diversas actividades no campo científico, tenho como certo que, além da demonstração plena da magnificência, por assim dizer, incomensurável da nossa língua — bela e expressiva — se prestará serviço inestimável aos lexicógrafos, aos cientistas e aos técnicos.

Vastíssimo campo é êste para a plena e proveitosa actividade dos filólogos e folcloristas ilustres que temos na Academia das Ciências, nas Faculdades de Letras, e fora delas também, conjugada com a dos lexicógrafos e a de homens de ciência e de técnicos de todos os sectores da actividade nacional.

Posto isto, resta dizer finalmente qual a razão porque êste trabalho — iniciado sem a menor pretensão de alguma vez vir ao conhecimento público em letra de fôrma — afinal é publicado.

Sucedeu em 1940 que o eminente Professor e etnógrafo Dr. José Leite de Vasconcelos, de saüdosa memória, teve, casualmente, conhecimento, por terceira pessoa, de que me entretinha a coleccionar alfabèticamente vocábulos e locuções regionais, relativas especialmente à agricultura e que, paralelamente, a propósito de um ou outro, fazia comentários em que punha notas críticas da técnica pelo termo definida, no intuito de, em meu conceito, se modificar e, porventura, melhorar a prática cultural correspondente, afim-de que o resultado do labor em causa venha a ser mais proveitoso para o lavrador e para a Nação.

Mercê desta notícia, o ilustre homem de ciência, professor e etnógrafo abalisado, quis honrar me, manifestando vontade de ver o trabalho em curso.

Acedi prontamente ao desejo manifestado, pela muita consideração e admiração que me merecia tão distinta personalidade.

S. Ex.ª deu-me por isso o prazer de um dia entrar em minha casa e durante umas horas folhear os meus apontamentos e pedir explicações sôbre um ou outro ponto.

Feito isto, incitou-me generosa e amàvelmente, *a publicar, no mais curto praso possível, o trabalho que, em sua opinião, isso merecia, etc.* E, depois, por

muitas vezes, me honrou ainda com a sua insistência, para que *não demorasse a publicação referida.*

Eis o porquê desta publicação.

Desvaneceu-me, confesso, a opinião do ilustre extinto, que aqui exaro (e que está testemunhada), mas faço-o mais para lhe prestar esta homenagem pobre, sim, mas muito sincera, e que tanto merece, do que para que venha em proveito do trabalho em causa, visto que o que fiz, e aqui apresento, sem pretensões de qualquer espécie, tem até — reconheço-o — defeitos vários. Contudo, sem embargo dêsses defeitos e de se tratar de mera curiosidade minha, porque o é, não hesito, mesmo assim, em lhe dar publicidade como simples apontamentos, que em todo o caso, podem vir a ser dalguma utilidade para quem, com competência decidida, com tempo e com paciência, queira levar a cabo o trabalho valiosíssimo dum vocabulário geral dêste género, tão completo quanto possível e de que, o que aí fica, está muito longe.

Apesar dêste «Esbôço» ser tão pobre e deficiente como é, nem por isso tenho dúvida em o dedicar à memória do egrégio Mestre Dr. José Leite de Vasconcelos, o que, tenho para mim, lhe seria grato,

«.....
Se lá no assento etéreo onde subsiste,
Memória desta vida se consente
.....»

E penso assim por virtude do muito que me disse e do pedido repetido e caloroso que me fêz para que à luz o trouxesse, com aquela franqueza e lealdade, que eram timbre do seu carácter lidimo.

Apoiado em tamanha autoridade e em concordância plena com o conceito dum *novo* com talento — o Dr. João Ameal — quando afirma que «Cruzar os braços, com o pretexto de que a obra pode ser defeituosa, cerrar os olhos com mêdo de ser vítima de ilusões de óptica — isso é que, além de contraproducente, é francamente inepto» — aí vai o resultado do labor produzido vagarosamente, nos lazêres dalguns anos. E vai com os meus votos para que — mesmo na sua pouquidade — possa servir de estímulo, somenos embora, àqueles que, com competência e tempo, queiram dedicar-se à tarefa nobre e proveitosa que tamanha obra constitui e que, por todos os títulos, me parece muito importa ao País que seja tratada exaustivamente e em tôdas as feições que comporta.

Novembro de 1942

A

Abafar — Ilha de S. Miguel — enterrar por meio de uma cava, a vegeção selvagem que aparece nos terrenos agricolas e é concorrente terrível das plantas cultivadas.

Abafar a cama — Ilha de S. Miguel — diz-se assim a aplicação de terra velha, de estufa, sobre o *enchimento* ou *cama* das estufas, em que se cultiva ananazes, e sobre a qual, em seguida, se coloca a *leiva* ou a *leiva de palame*.

Vid. *cama, lenha do incenso, leiva, leiva de palame, leiva virgem, mondas.*

Abafar a manta — Ilha da Madeira — desfazer a *manta* (os torrões) que fica no terreno, a seguir à surriba e à cava.

Vid. *abafar a terra, manta* (3).

Abafar as mantas — Ilha da Madeira — mexer a superfície do terreno, depois da rega, ou — mesmo que o terreno não tenha sido regado — para evitar perdas consideráveis de humidade, por evaporação.

Abafar o pomar — Cascais — aconchegar, no inverno, a terra junto do tronco das árvores, para que se não acumule água em excesso.

Abafar a terra (1) — Salvaterra de Magos — o mesmo que *abafar a manta*.

Abafar a terra (2) — Torres Vedras — gradar o terreno que espera sementeira, para que não seque demasiado; para não *apombar*.

Abafar a vinha — Cascais — praticar na vinha operação identica àquela que é definida por *abafar o pomar*.

Vid. *abeirar, acompanhar.*

Abafo (camada de) — Cartaxo — a terra cortado pela raspa ou a redra, no verão, para suprimir as ervas ruins e arrasar bem o terreno da vinha.

Abaixa — Alcanêde — empa da vinha.

Abaixar a videira — Barcelos — mergulhá-la.

Abaixar o milho — Minho — dar-lhe a primeira rega.

Abanazado — Ilha de S. Miguel — pasmado, banzado.

Abancar — Douro — Lançar a terra desagregada pelo *descombramento* sobre a que enche a vala anterior, ou formar com ela as *cômas*.

Vid. *cômas, descombramento* (2), *surriba à faxa e funis.*

Abarbar — Ilha de S. Miguel — amontoar o milho.

Ver. *abardar, achega, acompanhar, amotar, arrenda* (2), *campinar, derrubar, descroar, rechega do milho.*

Abardar — Açores — o mesmo que *abarbar.*

Abas (1) — Ilha da Madeira — denomina-se assim as latadas inclinadas.

Vid. *amarração, corredor* (1-2), *correimão, enrede, enredo* (1), *latada* (3), *parreira* (2), *parreiral, ramada* (1).

Abas (2) — Ilha da Madeira — as partes extremas dum terreno de cultura que ficam por trabalhar — ou porque a sua má localização dificulta o trabalho, ou porque são de tão má qualidade que não vale a pena aproveitá-los.

Vid. *cabeceiros.*

Abeca — Maia — aiveca.

Abegão — Cabrela — carpinteiro de carros.

Êste vocábulo, como tantos outros, de dizeres do nosso povo, tem significações diversas, pelo que respeita à extensão e multiplicidade das funções que exercita, conforme a província, distrito ou lugar em que é usado, e outro tanto sucede quanto aos lexicógrafos, porque em meios diferentes colheram o termo.

É sobeja demonstração deste facto o trabalho do erudito Prof. Manuel de Souza da Câmara, intitulado «Abegão e abegoaria», publicado em 1936, onde diz:

«*Significado* — O mais comum, sem dúvida, será o do empregado, dirigente da *abegoaria* e dos trabalhos agrícolas; constitue, no conceituoso parecer de Silva Picão, *o encarregado de todos os serviços desempenhados pela* **ganharia**, *de que é mandante e cabeça*, uma espécie do «chavão da lavoura», conforme o mesmo autor. Ponderam-no o assalariado de maior categoria, logo abaixo do feitor, quando êste exista, com o qual o confundem freqüentemente.

Às vezes restringem-lhe as atribuïções, considerando-o apenas tratador e guarda de bois. Alguns o supõem unicamente carpinteiro de carros e outros ampliam o seu exercício estendendo-o também ao fabrico e conserto de alguns instrumentos de lavoura, forquilhas, cabos para machados, pás e picaretas, cangas, peças de arados (*apo, ateiró* ou *teiró* e *temão*) e até petrechos de nóra, pelo menos no Algarve. O cargo e a respectiva função observam-se tão sòmente no sul do País, para aquem e muito aquem do rio Mondego; em o norte apenas subsiste o *moço*, criado incumbido dos animais de lavoura, o *rapaz do penso* ou *pensador*, o que cuida dêles, como em determinadas regiões lhe chamam. Todavia será bom não esquecer que existiu, pelo menos, entre os

minhotos, como fàcilmente se demonstra pela lei de 7 de Janeiro de 1291...

Nos matadouros do Porto e Braga conhecem contudo a expressão, aqui discutida, talvez vinda de além Tejo, fazendo parte do vocabulário empregado pelos médicos veterinários, superintendentes de semelhantes anexos municipais. E designa o velador dos bovídeos semi estabulados, que aguardam o dia da matança.

No Ribatejo, nalgumas localidades, Benavente, por exemplo, o *abegão* governa o *mancebo*, os *maiorais* de bois, de éguas e de vacas, os *contramaiorais*, o *roupeiro* e o *anojeiro*, numa palavra, manda em todos os *campinos*, dirige os serviços agrícolas, nos quais entram os bovídeos e os eqüideos, as lavras, gradagem, sementeiras e debulhas. Regula a criação dos gados, o apartamento dos *novilhos* para a *desmama*, *ferra* e *tenta* e dos *curros* para as touradas. As grandes lavouras contêm, pouco freqüentemente, o *maioral real*, o chefe dos maiorais, mas sempre subordinado ao *abegão*.

. . . . . .

«O ser *abegão* apresenta grandes dificuldades no exercício do lugar; carece de grande experiência, bastante esperteza, muito desembaraço e provada honestidade. Para vermos bem quão complicado é semelhante ofício, enumeraremos as competentes obrigações, tudo quanto tem a fazer no Alentejo e em particular na região Elvense, seguindo mais ou menos a narrativa de José da Silva Picão.

Regula a lavoura, fiscalisa as *desmoitas*, *cavas*, *acarretos*, *eiras*, etc.; de manhã, ao romper do sol, ordena a *agarra* ao trabalho, assim como ao pôr do astro rei a *solta* ou *largada* das lides rurais. Distribue as *comedorias*, mandando os *ganhões*, criados, para a mesa às horas da comida, sendo êle, em Elvas, quem corta a *boia*, quem divide o toucinho sobrenadando, ou a carne de porco, menos freqüentemente, na *plangana* ou *barrenhão*, espécie de alguidar em barro, antes de cada um se servir, exclamando: Deus seja louvado!

. . . . . .

«Determinados lugares do Alentejo ha, onde a palavra *abegão*, segundo o sentido mais autorisado, a substituem pelo têrmo *apeirador*, como por exemplo na vila de Campo Maior; designando-se aí pelo primeiro dos dois vocábulos, ora referidos, os mestres carpinteiros «de obra grossa», de «machado e enxó»; assim sucede dentro da circunscrição Elvense e outras localidades vizinhas e até afastadas.

. . . . . .

«Segundo afirmam, também tem a responsabilidade ligada aos

celeiros, aos armazéns das colheitas, pelo menos nos arredores de Lisboa, entre os saloios.

Finalmente, num ou noutro ponto da província é sinónimo de besoiro.

A gente minhota toma a expressão, aqui controvertida, no plural e quiçá pela pronúncia errada da palavra, por *abelhões*, talvez antes mesmo por *vespões*, empregando comummente, neste sentido, as frases populares, muito originais :

«Uma toca de *abegões* e livra-te dêles, porque sete matam um burro».

Pelo exposto nesta longa transcrição, penso que, em verdade, o significado mais rigoroso, pela definição das funções do *abegão*, deve ser, como diz o Prof. M. Sousa da Câmara : «o dirigente da abegoaria e dos trabalhos agrícolas», e é-o, de facto, no Alentejo, onde o têrmo e a entidade são vulgares, no conceito de Silva Picão, que deixo transcrito. E deve sê-lo ainda, porque logo ao alvorecer do ensino agrícola oficial no nosso País (1852) saíam *abegões* do 1.º grau dêste ensino, ministrado nas *Quintas de ensino* (organismos distritais) ; das *Escolas regionais*, estabelecidas em quintas exemplares — com ensino teórico e prático — igualmente saíam *abegões*, e *abegões* saíam também do ensino científico, ministrado no Instituto Agrícola de Lisboa, em dois anos de curso.

O mesmo Instituto encartava *lavradores*, com três anos de curso, e igualmente diplomava *agrónomos*, após quatro anos de estudos.

Nestes têrmos, tenho dúvidas que o *abegão* seja, ou deva ser, como se diz nas primeiras linhas do que fica transcrito, do trabalho do Prof. Sousa da Câmara, «logo abaixo do feitor», porquanto, sendo um homem diplomado, tenho-o como o primeiro dos empregados da lavoura, o imediato antepassado do actual regente agrícola.

Abeijoar — Trás-os-Montes — diz-se do milho cuja espiga principia a endurecer, no período da maturação.

Abeirar — Figueira de Castelo Rodrigo — o mesmo que *abafar a vinha*.

Vid. *abafar o pomar*.

A'beiro — Beira Baixa — grande chapeu de lã, de abas largas e copa baixa, usado pelos homens do campo, mas bastante raro actualmente.

Vid. *chapeu de Alcains*.

Abelgar — Alentejo — ensinar alguém a cultivar a terra, a belga.

Aberto (vinho) — Tarouca — vinho límpido.

Abexeiro (terreno) — Douro — baixo, úmido.

Vid. *avesseiro (terreno)*.

Abicar — Mafra — aguçar paus.

Abobada — Algumas regiões — diz-se assim a parte sólida da lagarada, quando sobrenada.

Vid. *Valsa* (3), *chapeu, cortiça* (1), *crossa, manta* (2).

Abocado (vinho) — Tôrres Vedras — diz-se do vinho que tem bom paladar.

Abotoar das flores — Salvaterra de Magos — designa-se assim a floração da videira.

Em Matosinhos a expressão tem o mesmo significado.

Abotoar das fôlhas — Alcanede — Abrolhamento.

Abraços (1) — Minho — dizem-se assim as espigas de milho vermelho.

Vid. *esfolhada*.

Abraços (2) — vulgar — elos, gavinhas da videira.

Vid. *elo, gavião* (2), *gavinha, tesourinha das vides*.

Abrigo mestre — Colares — abrigo artificial da vinha, que se estabelece paralelamente à costa.

Vid. *canada, canais, currais, folga, travessenhos*.

Abrir à cepa — Valpaços — o mesmo que *abrir à vinha*.

Abrir ao lagar — Douro — envasilhar o vinho.

Abrir a manta morta — Cartaxo — mobilisar a superfície do solo, para matar as ervas daninhas.

Abrir o montado — Alentejo — dar entrada ao gado, para utilizar a bolota na alimentação.

Abrir os quadrados — Tomar — o mesmo que *adubação à tranquilha*.

Abrir terra para milho — Cascais — lavoura ao través das leiras marcadas na cultura anterior.

Abrir à vinha — Trás-os-Montes — fazer a *escava de águas*.

Vid. *abrir à cepa, espaldar*.

Abuscar — Minho — vergar, torcer.

Acalcado — Alto Alentejo — muito denso. «Seara acalcada».

Acamalhoar — Figueira de Castelo Rodrigo — o mesmo que *enganar*.

Acarreja — Trás-os-Montes — o transporte de cereais para a eira.

Acarrelada — Barcelos — o mesmo que *metida*.

Acarro — Alentejo — descanso do gado durante as horas de maior calor.

Aceda gargaleira — Trás-os-Montes — carro especial para transportar as uvas para o lagar.

Vid. *carro gargaleiro*.

Aceitar — Barroso — rasgar o terreno com a *séga* ou *ceita*.

Vid. *ceita, séga* (2).

Acertar a cepa — Algarve — poda de formação da videira no 2.º ano, cortando a um gomo os ramos provenientes dos dois gomos deixados, no ano anterior, no garfo do enxêrto.

Acertar a poda — Alentejo — última fase da poda definitiva da videira, visto que fazem a *descarrega*.

Vid. *poda sucessiva*.

Achangar — Ponte da Barca — nivelar.

É, porventura, corrução de *achanar*.

Achas (1) — Aveiro — segmentos de *rachões* com $0^{m},70$ ou $0^{m},80$ de comprimento, que se destinam a ser utilisados como lenha nas lareiras e fogões, inteiros ou divididos.

Vid. *canhoto* (3), *rachões* (2).

Achas (2) — Silvicultura — a parte das raízes, do tronco e dos braços do pinheiro em que ha resina incrustada, mercê da sua infiltração nos tecidos mais próximos dos canais resiníferos.

Esta infiltração da resina é mais notável nas árvores de fraco crescimento, visto que do facto da vegetação ser contrariada, resulta a acumulação de princípios resinosos — S. Pimentel.

Achas de aproveitamento — Pinhal de Leiria — aquelas que se tiram dos troncos dos pinheiros cardidos, e dos quais ainda se aproveita madeira.

Achas de fiscalisação — Pinhal de Leiria — aquelas achas resinosas que os beneficiados, com a cedência de pinheiros cardidos para lenha, encontram e devem entregar aos guardas.

Achas de propósito — Pinhal de Leiria — aquelas que se obtêm dos pinheiros cardidos que se abatem com o fim de as conseguir.

Achas massiças — Pinhal de Leiria — aquelas que são constituídas por uma porção de tronco ou raíz, enteados e sem qualquer parte cardida.

Vid. *entear*.

Achega — Mogadouro — amontoamento.

Vid. *acompanhar*.

Achegar as batatas — Trás-os-Montes — o acto de as amontoar.

Achegas — Chamusca — rapazes que nos trabalhos do campo prestam serviços auxiliares, como ir à água, molhar junco que servirá de atilho, etc.

Vid. *ajuda*.

Achoutar — Minho — recalcar a lagarada.

Vid. *pisão — artigo —, recalque*.

Acladinho — Minho — diz-se do estado do milharal, quando o seu

aspecto vegetativo é mau, mercê de qualquer acidente ou doença: «o milho está *acladinho* de todo; é uma desgraça; já não dá nada».

Aclado — Minho — diz-se quando o aspecto do milharal, pelo contrário, é prometedor: «o milho está *aclado* que é uma beleza».

Acolchetada (armação do boi) — Zootécnia — diz-se da armação cabana do boi, quando tem as pontas dos chifres voltadas para dentro.

São êstes os denominados *bois ratinhos* no Ribatejo — S. B. de Lima.

Vid. *cabano* e *boi pereiro*.

Acompanhar — Campo Maior — pequena amontoa da cepa na ocasião da arrasa ou redra.

Vid. *abafar a vinha, achega*.

Aconchegador — Douro — o homem que liga os enxertos.

Vid. *chegador*.

Acovatar — Alcácer do Sal — abrir covachos para plantação.

Açucareiro — Beira Baixa — pote para onde se côa, através de alvo pano de linho, o leite que entra na queijaria, ainda quente, após o ordenho.

Acunhar — Tôrres Vedras — limpar o trigo na eira.

Vid. *balear, baleia, coanhar, coanhos, cónhar, conheiras, esconhar*.

Adagues — Trás-os-Montes — linhas de plantação de videiras.

Vid. *beiral, caneira, carreira* (2), *valadas*.

Adail — Trás-os-Montes — pousio.

Adeito — Beira Baixa — uma parte (metade) da *pedra*.

Vid. *afusel* e *pedra*.

Adiafa — Ilha Graciosa — conclusão de um trabalho agrícola. Lexicon: adiafa = gorgeta ou refeição dada aos trabalhadores depois de terminada uma obra.

Em Cascais o proprietário dá uma refeição e um dia de salário.

Na Bairrada a *adiafa* é uma ceia regional que os grandes viticultores oferecem aos ranchos da vindima, na noite em que estes lhes oferecem o *ramo*.

As coisas passam-se assim: no dia em que finda a vindima, todo o pessoal se cotisa para a *festa do ramo*, com que pretende homenagear o patrão.

Consiste o *ramo* em uma grande roca guarnecida com uvas diversas, doces, fitas e flores.

Feito o *ramo*, organisa-se um cortejo em que o rancho veste os seus fatos domingueiros.

A *flor do rancho*, que é a portadora do *ramo*, vai ladeada pelas duas *madrinhas*, que seguram fitas que prendem no *ramo*. E assim, todo o rancho percorre as ruas da localidade, cantando ao som da

música, até que chega por fim a casa do patrão, a quem a *flor do rancho* entrega o *ramo*, entre vivas, palmas e foguetes.

Segue-se a *adiafa*, depois da qual se canta e dança animadamente até altas horas da madrugada.

Vid. *cambada, ramos.*

Adibal — Aveiro — o mesmo que *calabre.*

Adobe — Aveiro — paralelipipedo de areia e cal, sêco ao sol, e que é material de construção vulgar no distrito.

Adormecer a uva — Vinicultura Colares — manter a uva no lagar, sem ser pisada, um, dois ou três dias.

Vid. *aquecer a uva, arder a uva, ardimento, arrobamento, arrobe, assoalhamento, avelamento, compor a uva.*

Adormecimento da uva — o mesmo que *adormecer a uva.*

Adorna — Alto Alentejo — vasilha fixa que recebe o mosto ao passo que se vai fazendo a pisa.

Adubação à manta — Algarve — aplicação do estrume no fundo das valeiras da surriba.

Adubação a rabo de ovelha — Alentejo — diz-se da fertilisação do terreno por meio das malhadas.

Vid. *malhada* (2), *terra queimada.*

Adubação à tranquilha — Alentejo — adubação da vinha em covas abertas nas entrelinhas, servindo cada cova quatro videiras (fig. 1-A).

Vid. *abrir os quadrados, carrear, covachar os cereais, cultivar* (1), *escassa, malhada, receita, salpicar.*

Esta maneira de praticar a adubação da vinha é uma das mais vulgares, embora não seja aquela que melhor resultado dá, nem pelo benefício directo para as plantas, nem pela economia da sua execução, o que tudo é questão económica considerável.

Duas palavras sôbre os diversos processos de adubar, para que se possa apreciar as virtudes e os defeitos de cada um, no intuito de orientar o lavrador no exercício da sua actividade neste capítulo, que é de importância fundamental.

Os adubos (incluo nesta designação os estrumes e os adubos químicos), podem ser empregados por quatro processos conhecidos: 1) espalhando-os por tôda a superfície do terreno e enterrando-os em seguida; 2) em rações para quatro videiras, servidas em covacho aberto nas entrelinhas, servindo cada um dos covachos duas videiras de cada uma das linhas entre as quais está; 3) em vala aberta nas entrelinhas, servindo cada vala as linhas contíguas; 4) em caldeira aberta em volta de cada cepa.

O primeiro processo implica o emprêgo de maior quantidade de cada um dos adubos, visto que deve corresponder a tôda a superfície do terreno e, portanto, muito mais do que o necessário para satisfazer as necessidades da planta. Além disso, essa maior quantidade de elementos fertilisantes, quanto melhor espalhada fôr, menos adubo porá ao alcance imediato da planta. E assim, embora o total da adubação empregada seja suficiente, as plantas mais novas e as mais fracas, nunca disporão dos

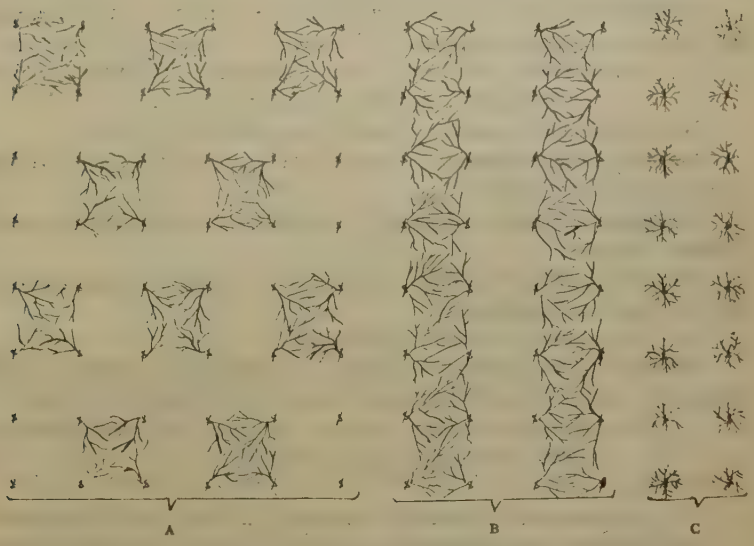


Fig. 1 — Adubação à tranquilha

alimentos que no cálculo se lhes atribuiu, porquanto as mais fortes, na luta pela vida, se apropriarão do seu e do alheio, pelo menos, em parte. Por outro lado, na busca do alimento a distância, a planta gasta energia no prolongamento e divisão do seu sistema radicular, do qual não necessitaria — e com favor para o rendimento — se junto de si tivesse os alimentos, em qualidade e quantidade suficientes.

No segundo processo indicado (fig. 1-A), a observação da gravura põe em evidência o inconveniente que de semelhante prática resultará — a luta das quatro plantas que devem buscar o alimento em cada covacho e onde elas concorrerão àvidamente, mercê do seguro fenómeno do quimiotactismo. Se se figurar a existência de vigor diferente entre as

quatro comensais — o que é vulgar — certo é que algumas das plantas não poderão dispor da ração que no cálculo se lhes atribuiu, e outras apropriar-se-ão de mais do que aquilo que lhes compete, o que, evidentemente, afectará a capacidade produtora, pela deficiência de alimento dumas e, porventura, por excesso doutras, podendo suceder até que algumas dessas quatro plantas venham a sofrer irremediàvelmente, morrendo de inanição nessa luta, por serem mais novas ou mais fracas do que as suas concorrentes. E essa luta é feroz, como tantas vezes tenho observado no campo da prática : — o sistema radicular do indivíduo mais vigoroso abafa inteiramente o dos mais fracos, e só depois se expande no covacho.

Esta diferença de vigor que acabo de referir, entre as videiras de uma vinha, é normal, mercê sobretudo da maneira defeituosa porque as vinhas são estabelecidas, e que implica retanchas sucessivas durante muitos anos.

Outra conseqüencia que muito convém ter em conta, e que é o inconveniente mínimo dêste processo de adubar, é o desiquilíbrio do sistema radicular das plantas : — abundante do lado do covacho alimentador e deficiente do lado oposto, falhando assim, inteiramente, o fim que se tem em vista, quando cuidadosamente se procura, ao estabelecer uma vinha, atribuir a cada planta igual cubo de terra, que pelo seu raizame, seja regular e uniformente explorado.

O processo número 3) — de vala aberta nas entrelinhas — vão sim, vão não (fig. 1-B) — apresenta todos os inconvenientes apontados ao processo número 2, com mais a agravante de ser mais dispendioso, pelo que respeita à mão de obra, visto como, em vez duma vala interrompida, se abre valas seguidas.

Resta o processo — em caldeira aberta em volta de cada cepa — (fig. 1-C). É êste processo o mais económico, tanto pela redução de mão de obra, como pelo maior proveito que a planta colhe da adubação que lhe é atribuída, utilisando-a livre e inteiramente, e é, por conseqüencia, também o mais racional.

Se o viticultor cultivar os seus vinhedos como é necessário, procederá ao *encaldeiramento, escava de águas* ou *alumia* das suas videiras (vid. *cultivar* (2)), ou seja à abertura duma caldeira em volta de cada cepa.

Ora, essa caldeira, cujas múltiplas vantagens devem ser consideradas pelo viticultor que bem cuida dos seus interêsses, tem ainda a virtude de permitir a prática dêste processo de adubação, quási que sem despêsa de mão de obra, pelo que respeita à sua abertura, atentos os diversos fins — e todos tão importantes — com que é aberta,

Assim, calculada a adubação para cada videira, aplica-se a ração calculada nessa caldeira. Nestas condições, a videira encontra no cubo do terreno que lhe foi atribuído no acto da plantação — e donde não sairá — o alimento necessário e suficiente para o seu bem estar, e portanto para que seja perfeito o seu estado de saúde, segura a sua boa produção, tanto em quantidade como em qualidade, desde que, é claro, tudo o mais que à cultura respeita, seja realisado com ciência e consciência, alcançando-se assim também a sua máxima longividade. É intuitivo isto, cuido eu.

Aproxime-se o caso da alimentação de vários suínos, por exemplo, em gamela comum, em que se lançam rações iguais para cada um dêles (é o caso do covacho para quatro plantas e o da vala) e em gamelas individuais, que corresponde à adubação em caldeira.

Sabe-se que na primeira hipótese, come mais aquêle que tiver mais fôrça e fôr mais voraz, ao passo que na segunda maneira cada um dos animais utilisará quanto se lhes deitar na sua gamela.

Fenómeno idêntico se verifica entre a gente do campo que trabalha «a de comer», e que à hora das refeições abanca no campo em volta de grandes alguidares ou planganas, em que se encontra o conjunto das rações calculadas e que nem todos podem aproveitar, porque os mais comilões, e que em geral, usam colher mais avantajada, absorvem maior quantidade em dado tempo, do que aquêles que não são tão gulutões ou são menos indelicados e usam colheres de proporções decentes.

Para ilustração do assunto, no campo botânico, atente-se na clássica e sugestiva experiência do grande mestre Ferreira Lapa. Cultivando plantas iguais em dois cestos suspensos ao lado um do outro, cheios de terra igual, mas uma convenientemente adubada e outra sem adubo, verificou que a planta do cesto sem adubo emitiu raízes através das malhas do cesto respectivo e insinuou-as no cesto vizinho, afim de, evidentemente, utilisar a fartura que ali pressentiu, enquanto que a planta que vegetava neste cesto nunca emitiu raízes para o exterior.

Além disso, verificou-se também, nesta mesma experiência, que a citada emissão de raízes através das malhas do cesto sem adubo, se deu tão sòmente pelo sector mais próximo do cesto que continha a terra adubada.

Elegante e clara demonstração do fenómeno de quimiotaxia, como se vê.

Finalmente, a questão económica da mão de obra é manifesta e fica bem patente nos números que seguem e que repetidamente tenho obtido: mesmo que se atribua à adubação tôda a despêsa feita com a abertura

das caldeiras (e não é isso justo, visto que são múltiplos os seus fins) a adubação em caldeira custa 6 vezes menos do que quando feita à vala, e 4 vezes menos do que quando feita em covacho para 4 videiras.

Em tudo quanto deixo dito, entende-se que apenas encaro o problema da adubação periódica das culturas e não a criação do fundo de fertilidade do terreno a explorar.

«Faze prados e cria gados, até que tenhas estrume para tôdas as culturas».

«Não has-de semear, senão o que puderes estrumar».

Adubio (1) — Alentejo — o solo arável.

Adubio (2) — Alentejo, Cuba — terreno de pousio, ou em que se cultiva leguminosas.

Neste caso, diz-se: «Êste terreno está de *adubio* de favas», por exemplo.

Afagar o corte — Salvaterra de Magos — alisar o corte.

Afarbados (cacho ou videira) — Douro — murchos por falta de humidade, devido ao excesso de calor.

Lexicon-afarvar-se = afanar-se, afadigar-se.

Vid. *aganada*.

Afogueada — Tôrres Vedras — diz-se afogueada uma cultura de cereais praganosos, quando seca bruscamente, antes de ter o grão maduro.

Afrancamento (1) — Salvaterra de Magos — *barbeamento* ou corte das raízes que o garfo das enxertias emite com facilidade, com tendência a tornar-se independente, emancipar-se.

Afrancamento (2) — em linguagem mais académica e bastante usada — define o facto da emancipação dos *garfos* das enxertias, mediante as raízes próprias que se não suprimem oportunamente.

Assim, *afrancamento* (1) significa a supressão das raízes dos garfos das enxertias, para que estes se não tornem independentes, como é indispensável, das raízes dos *cavalos* respectivos.

Afrancamento (2) define por sua vez a realisação daquela independência, o que, na verdade, é mais certo, em face da significação do termo francês *affranchissement*, de que provém, pois se trata, efectivamente, de um galicismo formal, e bem desnecessário, como desnecessário é o verbo correspondente *afrancar* — de affranchir — igualmente bastante usado; e, qualquer dêles, sem que pelos nossos dicionários seja autorizado.

Pois não é certo que nos tesouros imensos da nossa opulenta língua, temos palavras que com a maior propriedade e rigor traduzem realmente as idéias e os fenómenos que se pretende definir pelos citados termos aportuguesados, tanto em afrancamento (1), como em afrancamento (2)?

Vejamos : ao acto de suprimir as raízes do garfo das enxertias, pode-se chamar e chama, acertadamente, na vida técnica, *barbeação* ou *barbeamento*, e até, se se quizer, *barbechar* (arrancar as raízes ou barbas), visto que *barbas* se chama, em linguagem clássica, às raízes, e sobretudo, às que são delgadas, da classe daquelas que ha a suprimir no caso sujeito, para que se mantenha a desejada e indispensável sociedade do auxílio mútuo ou simbiose entre o *cavalo* e o *garfo* das enxertias, mercê de o sistema radicular dum, ajudar a parte aérea do outro — «fazendo-se as barbas um ao outro».

Pelo que respeita ao significado do *afrancamento* (2) e ao de *afrancar*, é o aportuguesamento de termos franceses — são galicismos redondos — que se empregam com desprêso dos termos nacionais, que traduzem belamente a idéia e os factos — *emancipação* e *emancipar*.

Se é certo que o nosso vocábulo *franco* significa livre, penso que não é o mais próprio para definir os fenómenos que aqui nos ocupam, pois se é certo que se diz *porta franca*, *mesa franca*, etc., certo é também que se não diz, filho franco, escravo franco, mas sim emancipados, por que se libertam da dependência doutrém, «toma sobeja liberdade», que é, de facto, o que se verifica no caso sujeito.

Se se quizer usar o termo, vá, diga-se «pé franco», embora não haja grande rigor, mas *afrancar* e *afrancamento*, isso não, visto que são galicismos puros que, como quaisquer outros, não têm justificação possível, nem dêles necessitamos. Então que se diga *franquear* e *franqueamento*, se bem que se me afigure que tais termos não têm a propriedade conveniente para traduzirem os factos que nos ocupam, por carência de precisão.

Vid. *barbeação, barbeamento, desbarba da vinha velha, desbarbar, desbarbe, desbarbeia, desbrabar* (1), *descavar o bacelo, desgrelamento, desmamar, desmonte* (2), *esbarbear, esbarbeia, esbrabear*.

Afufos — Alentejo — dá-se êste nome aos sopros da cobra, quando enfurecida.

Afusel — Uma parte (metade) do *adeito* ou 4 *carreiras*.

Vid. *adeito, carreira* (1), *efuzel*.

Deve ser corrupção de *afusal*, que representa «1/4 parte de uma *pedra* de linho, ou dois arratéis dêle».

«A tarefa que dá um fuso de fiadura é porção do afusal» — R. Blut.—.

Aganada (uva ou parra) — Douro — murcha.

Vid. *afarbados*.

Aganado — Douro — bagoínha ou machio.

Agarra — Alentejo — início do trabalho.

Vid. *adiafa, enregar, ferrar*.

Agente — Ilha da Madeira — administrador duma exploração rural.

Agostadouro — Alentejo — terreno de ceara em que ficam espigas na ocasião da ceifa, e que o gado — especialmente o suíno — respiga até aos fins de Agosto.

Agostadouro (flor do) — Alentejo — as primícias do *agostadouro*.

Agostadouros — Centro e Sul de Portugal — «pastagens constituídas por gramas e outras ervas dos rastolhos, e do próprio rastolho das semeadas dos cereais».

«Os *agostadouros* como sejam, pelo geral, primeira e principalmente fruídos pelo gado suíno, que aí respiga a que escapou à gavela do ceifeiro, e como os bolbos e o grão da *centenilha*, que muito lhe apraz, ficam por vezes sovados de mais dêste gado e constituídos num magro rastolho que mal ampara o armentio» — S. B. de Lima.—.

Vid. *invernadouros, lamas do povo, lameiros, meirinhos, roedouros*.

É manifesta a miséria da alimentação que entre nós se proporciona ao gado.

Veja-se o que poderá tirar o gado que pasta nos *agostadouros* do sul ou nos *campos enfenados* da Beira e de Trás-os-Montes, assim como nos *invernadouros* do Alentejo, nas *lamas do povo* da Beira serrana e partes de Trás-os-Montes e também — embora muito menos maus do que tudo aquilo — no *lameiro* e no *lameiro velho* do Minho ou nos *lameiros* de Trás-os-Montes.

Quási tudo isto é uma fábrica autêntica de degradação de gado — pela míngua do pasto e sua má qualidade — tanto sob o ponto de vista morfológico, como no das suas vocações zootécnicas, abastardando-se material vivo magnífico que, bem aproveitado, constituiria notável fonte de riqueza, pelo trabalho, pela carne, pelo leite, pela lã.

Em 1933 tive ensejo de tratar desta questão, e ainda neste momento me não arrependo do que então disse, e portanto para aqui translado

alguns trechos dêsse trabalho que ao caso se referem [1] e de que ressalta a cruel e anti-económica conduta, que tão geral é no nosso paiz e que tenho para mim como quási criminosa, por atentória dos legítimos interêsses morais e materiais da Nação.

Disse eu na conferência citada :

.....

«Não é tanto a questão climatérica, como a questão alimentar que provoca tamanho abastardamento, e que progride de geração em geração».

.....

Entretanto, um animal que não tem um tratamento regular e perfeito, *a quem se dá fome,* que trabalha, sustenta a cria, e ainda pode dar uma *roméa* (5 litros) de leite por dia, mugindo-se apenas dois tetos, é pouco leiteira ? E se considerarmos que êsse leite é dos mais ricos que se conhece, quanto mais não sobe o seu valor ?

E mesmo nas precárias condições da sua exploração, a vaca barrosã é *a principal origem do bem-estar da região do seu solar, onde, por isso mesmo, quási não ha indigência e a maioria da população vive desafogadamente.*

.....

Se voltarmos a nossa atenção para outra espécie pecuária — os ovinos — produtora de leite que, especialmente, se destina ao fabrico de queijos, vemos que se dessa funçãs zootécnica e tecnológica se não colhe quanto é possível, é por motivos idênticos aos que apontei em relação ao gado vacum, e sobretudo à exploração desordenada e mesmo descaroável regime a que tão precioso animal é submetido geralmente, e a favor de quem o grande mestre Bernardo de Lima, pedia em 1870 : *Dar de comer a quem tem fome e agasalho a quem tem frio.*

Mas, apesar de serem velhos os sábios conselhos dêste Prof. ilustre, e igualmente velha a sua súplica, ainda se não verificou a sua observância e indispensável atenção !... Raro é por isso — se algum ha — o rebanho bem alimentado e regularmente abrigado. É o primitivo, miserável e exclusivo regime pastoril que impera, com tôdas as suas variadas e funestas conseqüencias para a economia nacional.

.....

---

[1] Bases da produção económica dos lacticínios — Crítica da orientação tecnológica nacional.

Conferência realizada em 1933, por encargo da Universidade Técnica de Lisboa, no Instituto de Ciências Económicas e Financeirsa.

Resta ainda considerar, como animais produtores de leite, os caprinos, outras vítimas do seu feroz possuïdor que, sem ciência nem consciência, abusa das inestimáveis qualidades de resistência e generosidade de tão inteligente animal.

No Alentejo, no Barroso e em alguns pontos do Ribatejo a cabra vive em rebanhos denominados cabradas, cujo regime é o mesmo que para o gado de lã; a única diferença com que a distinguem é a de lhe abandonarem as pastagens que para as ovelhas julgam ruins de mais.

Para o ponto de vista que me ocupa neste momento, só interessa a cabra da Serra da Estrêla, e muito principalmente êsse exemplar leiteiro que é a cabra do Jarmelo e de Manteigas, de quem o médico veterinário, Sr. Anastácio Monteiro, disse no relatório da Exposição pecuária de 1888: *Ainda desta localidade (Jarmelo), e igualmente, com reputação demasiàdamente conhecida no país, foram expostas 10 cabras leiteiras que, além de serem tôdas vendidas por bom preço, lograram alcançar os primeiros prémios destinados a esta espécie.*

A exibição e estado dêstes animais é a demonstração mais completa da influência da boa e abundante alimentação, acompanhada dos cuidados que os subtraem às vicissitudes atmosféricas. Congéneres daquelas que, em rebanhos, andam sempre a pasto e muitas vezes saídas dêstes mesmos rebanhos, o abrigo e a abundância aumenta-lhes, não só numa proporção notável, a quantidade e qualidade do leite, como também os animais tomam um aspecto muito mais agradável e menos selvagem. As formas acentuam-se melhor e mais graciosas, os pêlos tornam-se sedosos, a aptidão lactigena, inerente àquela variedade, chega por vezes ao exagêro, visto que, excepcionalmente, é verdade, atinge a produção de 8 litros diários, sendo regular 5 litros.

.....

Se é certo que o nosso país está fora da zona dos prados do conde de Gasparin, certo é também que lhe não faltam localisações vastas, susceptíveis de produzir econòmicamente boas e abundantes ervagens e prados, em condições idênticas àquelas em que se produzem na Holanda, Bélgica, Irlanda, etc..

.....

Pelo que respeita às pastagens, pode dizer-se também que nada mais temos do que aquilo que a natureza expontâneamente nos dá, e que — pela fôrça das circunstâncias climatéricas — se encontra, principalmente no norte do país, nas regiões de relêvo sensível das Beiras e Trás-os-Montes.

Trata-se, pois, das pastagens das montanhas, que representam um alto valor económico para aquelas regiões, e que muito maior poderá ser, quando se cuide do seu melhoramento e conservação.

Porque o que ha, o que a natureza tão generosamente oferece, não é objecto do menor cuidado, por parte dos principais interessados — os pastores.

E daí a degradação dessas pastagens, que quási não relvejam, tantas vezes, e são, geralmente, afectadas pelas ervas ruins; o que muito lhes reduz o valor. Urge, pois, que os corpos administrativos — a quem pertence o direito de cobrança e arrecadação do imposto lançado sôbre o gado transumante, que utilisa os pascigos dos *maninhos* ou *bens comuns* da sua jurisdição — olhem para o assunto como convém e se faz mister, para benefício próprio dos seus administrados e do Estado, procurando estabelecer e regular por si, ou melhor ainda, através da acção do poder central, pelos organismos técnicos, o *regime pastoril*.

.....

Disse um grande mestre de zootécnia que *enquanto os progressos agrícolas não forem tais que evitem os inconvenientes da falta, ou sòmente mesmo as alternativas de abundância e penúria de forragem, não pode haver esperança de criar ou manter boas raças leiteiras.*

Já Virgílio afirmava que, para criar e conservar os gados, era necessário *semear-lhe comidas respectivas aos tempos, milho e prados artificiais para o Verão, fenos e nabos, etc., para o Inverno.*

Disse alguém — e muito bem — que *não ha gado sem pastos; não ha pasto sem prados; não ha prados sem estrume; não ha estrume sem gado.*

O mestre Ferreira Lapa, referindo-se às pequenas indústrias agrícolas, como os lacticínios, por exemplo, disse: «Embora lhes chamem bagatelas, é com as bagatelas e com as migalhas das indústrias agrícolas, que havemos de cobrir as enormes importações da indústria fabril estrangeira.

Façam bons leites, com boas raças e bons pastos, haja preceito, esmero e limpeza nos fabricos, que podemos obter de lacticínios saborosos e delicados, a abastança que nos vem do tributo pago ao estrangeiro».

Vid. *meirinhos* (*carneiros ou ovelhas*).

Agostamento — de *agostar* — que, segundo Cândido de Figueiredo, significa murchar por falta de humidade; estiolar-se.

Afirma ainda êste autor ser *agostar* termo corrente em Trás-os--Montes.

Encontramo-nos perante um galicismo, quando o termo *agostamento* não significa, como no caso de Cândido de Figueiredo, um acidente de natureza meteorológica sofrido pelas culturas, mas sim o *amadurecimento* ou *atempamento* dos pâmpanos ou ramos da videira, a que os franceses chamam *aoûtement* e a que ha quem chame em Portugal *agostamento*, traduzindo literalmente aquele termo francês, é certo, mas não alcançando a verdade dos factos, quanto à biologia da videira — nem cá, nem em França. E não, porque na verdade, nem em Portugal, nem em França, nem em qualquer outro país vitícola, os lançamentos destas Ampelídeas estão *maduros* ou atempados em Agosto, visto que nem os seus líquidos orgânicos têm atingido o máximo da concentração necessária, nem mesmo sequer, a sua diferenciação anatómica está, em muitos casos, pelo menos completa, faltando-lhe as fibras pericíclicas em Agosto, em Setembro, e casos ha que mesmo em Outubro.

Normalmente, nestes três meses, ha grande actividade vegetativa e, conseqüentemente, está longe o atempamento.

Daqui resulta, evidentemente, a impropriedade do termo *agostamento*, relativamente ao completo desenvolvimento das ramificações da videira, resultantes do abrolhamento da primavera do ano.

Esta questão do atempamento do varedo das plantas lenhosas é de notável interêsse técnico e económico, como vou procurar mostrar, embora muito ao correr da pena.

O atempamento é um fenómeno biológico que se conclue no outono. Consiste no espessamento máximo possível das paredes celulares de diversos tecidos, o que significa que os pesos de substância sêca e de amido dos ramos atingem o limite máximo, e que a sua percentagem de água baixa ao mínimo.

Assim sendo, os ramos atempados são os mais ricos de reservas e, conseqüentemente, aqueles que na primavera seguinte darão rebentos mais vigorosos e mais aptos para uma vegetação e frutificação abundantes e bem constituídas.

Na verdade, é sabido que são essas reservas que fazem face a tôdas as necessidades alimentares da planta, até à altura em que o seu sistema folear atinge a capacidade de entrar em franca elaboração de seiva, a qual capacidade só se verifica quando as fôlhas, em período adiantado da primavera, alcançam o seu quási completo desenvolvimento.

Em face disto, é evidente que quanto mais reservas houver, melhor.

Por outro lado, os ramos atempados ou outonados são muito menos ricos de água, e portanto estão muito menos sujeitos aos desastres produzidos pelas baixas temperaturas que podem dar lugar às geadas, visto que, nestas condições, estes ramos são muito mais dificilmente desorganizados — *queimados* — por essas geadas.

Nestes termos, é lógico concluir-se, que é da maior conveniência económica aguardar-se a queda total da fôlha das plantas de fôlha caduca, ou a época de menor actividade vegetativa das plantas de fôlha persistente, para se proceder à poda dessas plantas, visto que é nessa altura e para além dela, que os segmentos deixados na poda (varas e talões) nos darão a garantia máxima de êxito na exploração dessas plantas, tanto pelo que respeita à sua produção em cada ano, como pelo que se refere à sua duração.

Idênticas considerações nos devem levar a colher os cavalos e os garfos para as enxertias, chamadas de gametas atempados, na época em que o atempamento tenha atingido o grau máximo possível.

E porque tudo isto é assim, no outono, se diz *outonar* por atempar e em Tôrres Vedras se diz, e bem, *vara de videira outonada.*

Vid. *outonar* (3), *outonada* (*vara de videira*), *surrar.*

Agostar — Douro, antigo — surribar terreno para vinha em Agosto, para que o sol forte da canícula queime as ervas ruins e as suas sementes.

Em algumas regiões de Espanha também se usa o termo com igual significação.

Agostinho — Mação — burro.

Agpé — Loures — água-pé.

Vid. *água-pé fresca, água-pé picante.*

Agra — Aveiro — campo plano, não ou mal cultivado e só em parte.

Agra — Lexicon — *agro* = terra frutífera, lavradia, de cultura. Usa-se em Ovar com a significação de campos.

«*Agro da fruta* = a parte sem casca ou pele por onde entrou a faca : «ficando a laranja cortada com o agro para baixo».

Agraço — Mafra — bago de uva verde.

Agraço — Lexicon — uva verde.

Elegia f. 157. V. § f.. Vindimado em agraço : morto temporàriamente ou antes de tempo. Arraes 9. 10. O suco da uva verde. Lançar o agraço no olho — fr. prov. — fazer coisa ou peça desabrida, pesada.

Chron. de D. João I, por Leão : «ela vos há-de lançar o agraço no

olho». Verdura, vício: no agraço da mocidade. *Mancebo de grandes esperanças que todos deixou em agraço».*

Vid. *uva em agraço.*

Agrau — Ilha da Madeira — o mesmo que *argau.*

Vid. *argau* (1).

Agua — Almeirim — calda bordelesa.

Agua de bela — Tarouca — o mesmo que *água de giro.*

Agua de giro — Ilha da Madeira — água para rega a que se tem direito, periòdicamente, de 8 em 8 ou mais dias, mediante determinada renda.

Vid. *água de bela.*

É vulgar nas regiões agrícolas a *água de giro,* ou seja aquela que de certas maneiras é partilhada por vários lavradores, à vez, em determinados dias ou sòmente horas de certos dias da semana.

É sabido que a água é coisa de importância primacial em agricultura e por isso anciosamente apetecida e àvaramente poupada. É objecto de invejas e diferendos graves muitas vezes, entre os quinhoeiros e também, tantas vezes, entre êstes e outros que, sem direito, as utilisam de noite, roubando-as aos legítimos usufrutuários. E, por isso, são vulgares no verão, as questões, os conflitos sangrentos até, em várias regiões nortenhas, que chegam, com freqüencia, até ao assassinato.

Na verdade, a água é a Eva criadora e sempre fecunda, quando servida a tempo e em quantidade conveniente, porque poderosamente contribue para que a terra nos proporcione a grande variedade de produtos que dela se podem colhêr e em fartas colheitas. Por isso, lá diz a cantiga popular:

Já chove agua das nascentes,
Já correm os regatinhos,
Já os campos são contentes,
Já cantam os passarinhos.

Por outro lado, diz o nosso povo:

«Com água até as pedras dão pão».

«Aguinha a correr
E o menino a crescer».
«Aguinha a lavar,
O Senhor a abençoar».

Assim, temos que reconhecer que o castigo que se diz e crê, Deus

ter imposto à água: *correr sempre,* por ter jurado falso na questão que se suscitou entre Deus e Lusbel, a propósito da posse da cadeira divina que o mesmo Deus lhe emprestou, quando foi fazer o inferno — foi um bem inestimável para a humanidade, visto que a sua carreira na terra acode às necessidades dos seres vivos, influenciando directamente, em natureza, de maneira decisiva, as funções fisiológicas, e indirectamente também, com não menor eficiência, pelas múltiplas acções físicas e químicas que provoca no solo.

É pela certeza dêste facto que o nosso povo tanto aprecia a água de rega e a disputa por todos os meios, por mais violentos que sejam.

Isto, pelo que respeita às águas telúricas. Mas não interessam menos as águas pluviais — as chuvas a tempo e na justa medida — que, efectivamente, têm o alto valor conhecido, maior mesmo do que o das regas, definido com verdade, quando se diz: «Não há rega como a da folha e pé». É de ver, realmente, quanto a planta se *alegra* — qualquer que ela seja, e seja em que circunstâncias fôr — quando em pleno verão, na canícula, reverdece, se apruma, após uma chuvada, apesar de ser sempre regularmente regada. É êste facto, de observação corrente, que leva o nosso povo a dizer que «pelo S. Tiago cada pinga vale um cruzado». É ainda por isso que na região barrozã se afirma que «fraco é o Maio que não rompe uma *crossa*», visto que as chuvas dêste mês são factor decisivo da boa produção dos batatais.

É por isso ainda que em Trás-os-Montes se chama à chuva branda, que sobrevém após estiagem prolongada, *graça de Deus.*

Encontra-se também a crença de que a chuva é um dom sobrenatural que provoca a fecundação, e por isso a beleza da vegetação e a fartura da colheita: «quando chove é o sol a verter pérolas, para a terra se enfeitar e produzir».

O reconhecimento da necessidade e do valor da chuva para a agricultura, por parte da nossa gente rústica, manifesta-se, em anos de longas estiagens, pelas petições públicas, de carácter religioso — *ad petendem pluviam* — em que intervém a igreja; manifesta-se ainda pelo mergulho que se dá a imagens de santos — Santo António aqui, São Tiago além, consoante a crença regional.

Mas tudo tem os seus limites. Só as justas medidas são uteis. E é por isso que se diz: «em não chovendo em Fevereiro, nem bom prado, nem bom palheiro». «Fevereiro seca as fontes ou leva as pontes».

Vem tudo isto a dizer que tanto a carência de água, como a água em excesso, tanto no solo, como a da chuva, são prejudiciais, quer pelo que se refere à quantidade dos produtos, quer à sua qualidade. E o

nosso bom agricultor sabe isto, e tanto que *outona* para armazenar as águas novas ou drena as suas terras. E é ainda por isso que em Vila Nova de Foscoa se diz que há chuva, que é «a fim do mundo» e a que «são os nossos pecados» — Vid. estas circunlocuções —.

Vem a propósito transcrever aqui o sugestivo diálogo, que Gil Vicente escreveu na *Romagem de Agravados :*

Frei Paço — De que te queixas, vilão ?
Vilão — De Deus, que é coisa provada
que me tem grande tenção.
Frei Paço — Que te fez, que te querelas ?
Vilão — Faz-me com que desespero.
Frei Paço — Quê ?
Vilão — Que chove quando não quero,
E faz um sol das estrelas
quando chuva algua espero
Ora alga o semeado,
ora séca quanto hi ha,
ora venta sem recado
ora neva e mata o gado,
e ele tanto se lhe dá
.....
Frei Paço — Cuidas que não dizes nada,
e que mora Deus contigo ?
Vilão — Vêdes vos ? Eu, padre, digo
que tempere a invernada
e deixe criar o trigo.
Mas ele de traiçoeiro,
sem ganhar nisso ceitil,
vai dar chuva em Janeiro,
e geadas em Abril,
e calmas em Fevereiro,
e nevoas no mez de Maio
e meado Julho pedra.
Eu trabalho atás que caio
perdeos ele que é meu aio
cada vez mais em desmedra.
Frei Paço — Olha tu pola ventura
se lhe pagas bem o seu.
Vilão — Bem me dezimaria eu,
se ele de birra pura
não danasse o seu e o meu.
Frei Paço — Rezas-lhe tu alguns dias
que te livre dessa afronta ?
Vilão — Muito faz ele ora conta
das minhas avemarias !

Apesar da manifesta irreverência de Vilão que — como veremos adiante, Deus compreende e perdoa — não há crente como o nosso povo dos campos, em geral, como não há quem tenha modo de vida mais são, mais proveitoso para a sociedade e, no fim de contas, e a despeito de tudo, mais feliz também. Já o insigne poeta Bocage, o vate máximo do seu século, genial e expontâneo, comparou a vida do campo com a da cidade no seguinte soneto, eloquente, cheio de côr, expontaneidade e verdade:

Nos campos o vilão sem susto passa,
Inquieto na côrte o nobre móra;
O que é ser infeliz aquele ignora,
Este encontra nas pompas a desgraça:

Aquele canta e ri; não se embaraça
Com essas cousas vãs que o mundo adora:
Este (oh cega ambição!) mil vezes chora,
Porque não acha bem que o satisfaça:

Aquele dorme em paz no chão deitado,
Este em eburneo leito precioso
Nutre, exaspera velador cuidado.

Triste sai do palacio magestoso;
Se hade ser cortezão, mas desgraçado,
Antes camponez, mas venturoso.

Ainda a propósito da água em agricultura, das circunstâncias climatéricas, diz-se na região do Barroso que ali há «3 meses de verão, 3 de inverno e 6 de inferno». Diz-se ali também: «quando há neve no Larouco, descansa mais um pouco»; «neve na Crujeira, solta os bois e vai para a lareira»; «ano de nevão, ano de muito pão».

São correntes as seguintes sentenças populares relativas à questão: «Maio couveiro, não é vinhateiro»; Maio hortelão, muita parra e pouco pão»; «água de S. João, não dá vinho, nem azeite, nem pão»; «água de Agosto, açafrão, mel e mosto».

«Nunca vi ventar do sul,
Que aos trez dias não chovesse;
Nunca vi homem casado
Que se não arrependesse».

(*Popular*)

A filosofia do nosso povo, disse Alexandre Herculano, está na parábola. E eu estou em dizer que está também em muitos dos seus provér-

bios. É a filosofia «conhecimento por meio da observação e experiência das coisas naturais, suas propriedades, relações, causas e efeitos». Mas não é só esta a filosofia daqueles que mourejam dia a dia, hora a hora, regando com o «suor do seu rosto» a terra bemdita de Portugal. Essa boa gente tem também, e em elevado grau, a filosofia «elevação de de ânimo, pela qual se coloca acima dos acidentes da vida», embora se lamente e pragueje muitas vezes, em face do insucesso das suas canseiras e despêsas. E é assim desde os mais remotos tempos ; corre, por isso, no Algarve, que «quando Deus andou pelo mundo, passou junto de um lavrador que trabalhava no seu campo, praguejando constantemente.

Cristo, ao passar, disse-lhe : «Deus te salve, homem santo». Mais adiante, passando Cristo por uma beata, que resava de joelhos, disse-lhe : «Deus te salve, vida de porco».

Perante o espanto de S. Pedro, que o acompanhava, pela diferença do tratamento, Cristo explicou : «Os que praguejam como o lavrador, dizem coisas sem nexo, nem sentido. É assim que se desforram das estações e conseguem o seu sustento e o da família ; as beatas só rezam com os beiços, têm o diabo no coração e sem dificuldade se despegam dos santos, quando nisso esteja o seu interêsse».

Em verdade, o nosso rurículo dá-se todo à terra e ao seu árduo trabalho — disse eu já algures — cheio de fé e insensível ao desalento, sem nunca valorizar condignamente o seu esfôrço, o que é impressionante, deplorável e iníquo. Como nenhuma outra classe, a lavoura observa a rigor o velho conselho de Marco Aurélio : «Nada de máguas ou desanimos. Se não conseguiste, recomeça».

A nossa gente dos campos, na verdade, assim faz, na certeza de que «tristezas não pagam dívidas». Por outro lado, canta :

«Quero cantar, ser alegre,
Que a tristeza não faz bem,
Inda não vi a tristeza
Dar de comer a ninguem».

Eis porque Deus compreende e perdoa as pragas e injúrias do bom lavrador.

Aguas fora — Alto Alentejo — é operação idêntica à que se refere em *águas tomadas*, mas em que os regos (*regadeiras*), são abertos no sentido do declive do terreno, para que os excessos de água retida não sejam prejudiciais às plantas.

Aguas tomadas — Alto Alentejo — é a operação de — após as lavouras e sementeiras das encostas — abrir os regos (*regadeiras*), que regularão a humidade, com declive reduzido e em sentido perpendicular à inclinação do terreno.

Vid. *águas fora.*

Agua-pé fresca — Ilha da Madeira — diz-se assim aquela cuja fermentação ainda não está completa.

Agua-pé picante — Ilha da Madeira — o mesmo que *água-pé fresca.*

A água-pé autêntica é uma bebida tradicional — a posca romana — de baixa graduação alcoólica, 4° a 5°, muito apreciada nas diversas regiões vinícolas do nosso país pela excelência do seu sabor, valor alimentar, salubridade e fácil tolerância, mesmo pelos estomagos que não consentem impunemente o vinho. Entretanto, o seu fabrico tinha e creio que ainda tem por fim especial conseguir-se bebida agradável e económica que se forneça ao pessoal jornaleiro, sobretudo na época de determinados trabalhos, como nas surribas, cavas das vinhas, etc..

Isto, pelo que respeita ao campo, porque nos grandes centros, onde semelhante bebida é deveras apreciada, como por exemplo em Lisboa, havia em tempo a água-pé (?) de, pelo menos, 11° de álcool — porque a lei se opunha a que tivesse menos — uma pizorga tóxica, infernal, constituída, essencialmente, por água, álcool industrial e pau de campèche, sem vestígios de *pé,* nem gota de vinho !

Actualmente, já se fabrica esta magnífica bebida com requintes de técnica e com consciência, em Bucelas, por exemplo, satisfazendo todos os requísitos da lei e da higiéne, e que se vende engarrafada em Lisboa.

A propósito, recordo-me de ter lido algures a seguinte notícia histórica, sem indicação do autor, e que é interessante : Foi, ao que parece, em um brilhante sarau oferecido por D. João V em um convento dos subúrbios de Coimbra, que foi batisada com o nome de água-pé a bebida vínica em questão, mercê de, para o dito sarau, certo vinicultor ter feito a oferta de «um vinho fraco e próprio para freiras, que era feito de água e pé de uvas».

Agradou muito a bebida e muito se *alegrou* com ela a comunidade.

Daí o nome da água-pé e a generalisação do seu fabrico.

Em Aveiro, quando alguém abre a água-pé, convida amigos para assistirem à prova. Dentre êsses assistentes beberá em primeiro lugar aquele que primeiro atirar o chapéu ao ar.

Agua ruça (1) — Vid. *amurca, sangra* (2).

Agua ruça (2) — água que se separa do alcatrão durante o repouso, após a sua distilação.

Desta água ruça pode obter-se o álcool metílico e ácido piro-lenhoso ou *vinagre de madeira.*

Aguada dos bois — Alentejo — designa-se por êste modo os quatro descansos que se dá aos bois em dia de trabalho.

Aguadeiros — Beira Alta — o mesmo que *lagueiros.*

Aguadoiro — Minho — a porção de linho de cada lavrador, que se põe a macerar.

Aguadoiro do linho — lugar onde o linho é posto a curtir por maceração em água. — *F. Lapa.*

Vid. *curtimento, enlagar o linho, enriar o linho.*

Aguagem — Ilha da Madeira — vertentes da encosta, montanhas por onde cai água.

Lexicon — corrente que no mar desvia os navios da derrota. Grande massa de água que corre impetuosa por ocasião das enchentes.

Aguardentar o vinho na cama (1) — Douro — deitar aguardente na vasilha que recebe o vinho, após a fermentação no lagar.

Vid. *beneficiação.*

Aguardentar o vinho na cama (2) — Douro — adicionar aguardente, estando o vinho ainda no lagar.

Aguardente agrícola — Santarém — diz-se assim tôda aquela que não acusa mais de 60° — cuja graduação é próxima dos 60°.

Aguardente baixa — Santarém — a que tem 46°.

Aguardente com cheiro a pobre — Ribatejo — a que tem cheiro a bolor.

Aguardente de mesa — Santarém — a que é de vinho e tem a graduação de 60°.

Aguardente estrêla — Santarém — dá-se esta designação à água que, a quando da medição do vinho de graduação alta, se lhe adiciona.

É o primeiro *batismo,* feito pelo comprador.

Aguardente fina — Santarém — o mesmo que *aguardente redonda.*

Aguardente redonda — Santarém e outras regiões — aquela cuja graduação é de 77°.

Aguas pendentes — Ilha da Madeira — terrenos escarpados.

Agudias — Mação — formigas aladas que se utilisam como isco para passaros.

Aguieiro — peça de madeira, grossa, de castanheiro, com $4^{m},95$ de comprimento — S. Pimentel.

Aguila — antigo — borne.

Vid. *samo.*

Aguilhada — Coimbra — medida agrária igual a 459 m².

Vid. *alqueire* (2).

Aguilhadouro — Beira Baixa — as pedras e *agulha* em que se encastra e prende a extremidade posterior do *feixe* do lagar.

Vid. *agulha* (2), *feixe.*

Aguilhão — Lousada — alfinete (insecto que produz doença no milho).

Agulha (1) — Douro, antigo — alavanca usada na plantação da vinha.

Vid. *barra, ferro, ferro de mergulhia, ferro de monte, ferro de saibra, travela.*

Agulha (2) — Beira Baixa — diz-se assim a cavilha-eixo em que gira a extremidade posterior da vara ou *feixe* do lagar.

Vid. *aguilhadouro, feixe.*

Agulhas — vulgar — as fôlhas acerosas do pinheiro, reunidas em grupos de duas ou mais, em uma bainha.

«Vou às agulhas».

Vid. *caruma, feno, moinha, rasguido.*

Agulheta — Trás-os-Montes — o mesmo que *espicha.*

Vid. *espicha* (2).

Agulhéum — Beira Baixa — diz-se assim a pedra em que se encontra a rela em que gira o rodízio do moinho de farinar cereais.

Aido (1) — Aveiro — pequena propriedade junto do centro de exploração agrícola, onde se cultiva, muitas vezes, apenas *crugidades,* mas também milho e pastos.

Vid. *cortinhas* (1), *ferregial.*

Aido (2) — Ponte da Barca — corte dos bois ou dos porcos.

Vid. *eito, haido, heido, loja, mota, palheiro, quinteiro.*

Lexicon — «*aido* o mesmo que *eido* ou *heido*». «O mesmo que *eito*».

Visto tudo isto, verifica-se que o mesmo termo significa coisas bastante diferentes na linguagem de diversas regiões, e que é ainda maior a diferença de significação, a lamentável confusão que se observa em dicionários, em que, além disso, a diferentes termos se atribue a mesma significação.

Seria altamente interessante e útil que, quem de direito — a Academia de Ciências — procurasse, com a sua superior competência, desembaraçar esta e tantas outras meadas da nossa formosa e riquíssima língua.

Aivaca — Minho — o mesmo que *aiveca* (1).

Aiveca (1) — Vulgar — orgão do arado e da charrua que vira a terra cortada pelo dente e a sega.

Aiveca (2) — Trás-os-Montes — angulo articular dos membros posteriores dos bovídeos.

Ajoelhamento — Douro — o mesmo que *unhamento*.

Vid. *torta* (1).

Êste termo regional *ajoelhamento*, que tão perfeitamente traduz a antiga e conhecida operação que em técnica vitícola se denomina *unha-*

Fig. 2 — Ajoelhamento

mento, é muito bem achado pela observação tantas vezes inteligente e feliz do nosso homem do campo. Na verdade, o acto de unhar o bacelo ou a estaca, no momento de os plantar, é levá-los à posição de *ajoelhados*, visto que se forçam a curvar-se a determinada altura, em termos de uma parte ficar na posição vertical (a que vem do fundo do covacho de plantação até um pouco acima da superfície do solo), ficando a parte restante em posição horizontal no fundo do mesmo covacho (Vid. fig. 2 B e C).

A prática do *unhamento* ou *ajoelhamento* — muito antiga no nosso país — teve partidários e inimigos também, e ainda hoje não é amanho corrente em algumas regiões, por ser considerado desnecessário, pelo menos, pois ha quem o julgue inconveniente. Entretanto, tenho semelhante operação como muito vantajosa, visto que o enraïzamento das estacas é mais fácil e mais abundante e, conseqüentemente, é mais

seguro o resultado económico do viveiro em que se criam barbados, porque é maior a percentagem de pegamentos e êsses barbados são melhor providos de raízes.

Estes são para mim factos de observação corrente ha muitos anos e que se verificam na Fig. 2, representando *A* a estaca plantada verticalmente, sem unhamento ; *B* a estaca que foi unhada à altura de $0^m,17$ e *C* a estaca unhada à altura de $0^m,30$.

Trata-se aqui de estacas da mesma *casta*, plantadas na mesma ocasião, lado a lado, e, por conseqüencia, vê-se que o efeito da curvatura (*unhamento* ou *ajoelhamento*) influe na quantidade de raízes emitidas e influe também a profundidade a que fica essa curvatura, pois a estaca plantada com o unhamento a $0^m,17$ deu *barbados* menos ricos de raízes do que aquela cujo unhamento foi feito à altura de $0^m,30$, embora êsse raizame seja suficiente para que o barbado mais tarde *vingue*, quando plantado no lugar definitivo. Direi, entretanto, que a altura a que se deve praticar o unhamento depende bastante das condições físicas do terreno.

Eis os factos. E não terão êles razão científica ? Não será explicável pela biologia vegetal o resultado apreciável que se colhe da operação ?

O caso é, em tudo, semelhante ao da empa.

Com que fim se empa ?

Para regular a distribuïção da seiva, no espaço e no tempo, em termos de, pela redução da velocidade dessa seiva, haver uma irrigação mais perfeita e mais uniforme ao longo dos segmentos compridos (varas) deixados na poda. Efectivamente, se a empa, ou seja a gemedura dessas varas, se não fizer, a rebentação ou, pelo menos, o desenvolvimento vegetativo conveniente não se dará em todos os nós, acumulando-se na extremidade superior dessas varas de poda, como fácil e vulgarmente se observa nos nossos vinhedos, sempre que se não empe, ou a empa seja feita em curva de grande raio, em vez de as duas partes da vara (a que vai da base até ao terceiro gomo e a que se segue até à extremidade) ficarem em angulo recto ou próximo disso.

Aqui, ainda a observação dos nossos camponeses notou o facto, e daí a sua afirmação certa, que fielmente o traduz, de que a *videira puxa à ponta*.

Ora, aproximando os dois fenómenos : se é inconveniente deixar as varas de poda na sua posição natural, visto que a vegetação e a frutificação, nesse caso, será menor ou nula (e nula com certeza na maior parte do seu comprimento, a contar da base), porque não crer que a

proliferação radicular das estacas colocadas verticalmente, em todo o seu comprimento, será menor do que se forem *unhadas* ou *ajoelhadas?*

O *ajoelhamento* é, afinal, uma empa subterrânea, que vai regular a velocidade da seiva, em termos de haver uma irrigação certa e suficiente para estimular e manter o desenvolvimento radicular em tôda a parte da estaca que se encontra enterrada, tal qual como nas varas de poda, a empa estimula e mantém o desenvolvimento vegetativo e frutífero de todos os gomos que essas varas comportam.

Seria longo e descabido discutir aqui os fundamentos científicos que explicam a vantagem destas operações culturais. Bastam os factos da vida real citados e também a convicção da viticultura de que deve empar, sob pena de não ter uvas, porque, sendo operações identicas, devem ter efeitos identicos também, e tem-os, realmente.

O caso é digno da maior atenção, sempre, e mòrmente quando se trata de propagar videiras americanas cujo enraïzamento seja mais ou menos difícil.

Finalmente, devo notar que tenho como muito conveniente e até necessário que se pense na orientação que deve ter o *unhamento* ou *ajoelhamento*, quando se trata da plantação em terrenos muito inclinados. Tenho para mim como certo que, neste caso, a parte horizontal da planta, que assenta no fundo do covacho de plantação, deve ter a sua extremidade (a concavidade) voltada para cima, para o alto da colina a plantar, ou seja em sentido contrário àquele que se vê na fig 23, referente à surriba, à faxa e funis, e que nos mostra a prática normal do Douro.

Na verdade, se o *unhamento* fôr feito como se vê na fig. 23 referida, e se houver descarne das plantas, mercê de ravinamento produzido por uma enxurrada, como é bastante freqüente na região duriense, na época das trovoadas, essas plantas mais fàcilmente ficam com o sistema radicular exposto, fàcilmente serão partidas pela forçagem que a curvatura sofrerá sob o pêso das terras arrastadas. Se, pelo contrário, a concavidade estiver voltada para montante, nem o descarne das raízes é tamanho — visto que é maior a espessura da terra que as protege — nem a rotura do tronco é possível. O mais que poderá suceder é ser desfeita a curva, o que é muito menos mau, como é obvio, e que, ao recompor as coisas, fàcilmente se restabelece.

Ajoelhar — Ericeira — diz-se que os rebentos dos enxertos *ajoelham* ou se aleijam, quando não conseguem romper a crosta da terra com que foram amontoados, e por isso ficam curvos.

Ajuda (1) — Chamusca — rapaz que auxilia o trabalho da empa, para as *achegar*.

Vid. *achegas*.

Ajuda (2) — Alentejo — rapaz que auxilia o pastor na vigilância do gado.

Ajuda de partido — Alentejo — diz-se assim o guarda supranumerário que a Comissão nomeia na época da colheita da azeitona.

Vid. *partido*.

Ajuda de trabalho — Várias regiões do país — auxílio dado pelos vizinhos nos serviços do campo, a quem por si só os não pode fazer por doença, nem tem dinheiro para pagar a quem lhos faça.

«Andamos neste mundo para nos ajudarmos uns aos outros», diz o nosso povo ; o nosso bom povo, poderia dizer-se em absoluto, se não fôra o egoismo que, em muitos casos, é feroz entre êsse povo e também — principal e desgraçadamente — entre a gente culta.

Vid. *espigueiro, artigo*.

Ajudas — artifícios de que se lança mão para conseguir do cavalo de sela o que se deseja.

Dão-se *ajudas* com o freio, o bridão e as pernas, além da voz, o assobio e o chicote.

Alagamento — Estremadura — a queda dos favos amolecidos pelo calor.

Alagar o linho — Beira Alta — o mesmo que *enriar o linho*.

Vid. *aguadoiro do linho, curtimento, enlagar o linho, enriar o linho*.

Alavão (1) — Beira Alta — denomina-se assim o conjunto de cabeças de gado lanígero, de diferentes proprietários, de que um dado pastor toma conta e pastoreia em pascigos que arrendou na serra de S. João ou nas de S. Macário, Montemuro, da Nave, etc., e onde êsse gado se conserva até ao fim de Agosto, mediante certa quantia por cabeça, paga pelo dono respectivo — 110 réis, em tempos idos.

Na serra da Estrêla, a câmara municipal de Ceia arrendava, noutros tempos, pastagens a 40 réis por cabeça.

Vid. *renda das ervas*.

Alavão (2) — Ribatejo — denomina-se assim o rebanho de ovelhas pa-

ridas, durante o período em que se procede à desmama dos cordeiros — de 15 de Março a 24 de Junho.

Alavão (3) — Portalegre — rebanho de ovelhas com crias.

Alavão — Lexicon — rebanho de ovelhas que dão leite.

Alavoeiro — Beira Baixa — ajudante do pastor.

Vid. *ajuda* (2).

Albergaria da malta — Alentejo — o mesmo que *cardanha.*

Vid. *cardanha, cardanha (gente de), cardenho, cardosa, casa da malta.*

Alboio — Ilha de S. Miguel — ventilador da estufa em que se cultiva o ananaz.

Alborque — Aveiro — o vinho ou o acto de, nas feiras, os contratantes de gados, especialmente, beberem vinho depois de fechado o contracto, *selando-o* por esta maneira, assentando-se então quando e em que outra feira será efectuado o pagamento. E tanto basta para que as duas partes contratantes cumpram religiosamente o contratado. É *inviolável.*

«Bem, vamos ao *alborque*» : — beber.

Paga o *alborque* (o vinho) só um dos contratantes ou os dois, a meias, conforme o estipulado durante a transacção.

É um costume medieval.

Vid. *chupantes, receita* (2).

Alborque — Lexicon — troca, permutação, barganha (troca de coisas de pouco valor).

Albricoque — Algarve — alperce.

Alcaceire — Algarve — ferrejo de gramineas praganosas, consumido em verde ou depois de fenado.

Vid. *alcacer, alcancer, grão maieno.*

Alcacer — Setubal — cultura de cevada, aveia e centeio para ferrejo.

Vid. *alcaceire, alcancer, grão maieno.*

Lexicon — «todo o género de pães enquanto crescem, e não têm grão qualhado, o qual se dá assim verde às bestas, de ordinário se toma por cevada, balanco, erva triga».

Vid. *alcaceire, alcancer, grão maieno.*

Alcancer — Cabrela — ferrejo de cevada e aveia.

Vid. *alcaceire, alcacer, grão maieno.*

Alcarnache — Trás-os-Montes, etc. — escalracho. O mesmo que *felga* (1).

Vid. *galhena, gabracho, nozilhão.*

Nem sempre este termo *escalracho* é rigoroso, visto não se tratar, muitas vezes, da planta *Panicum repens*, L. (escalracho), mas sim da *Cynodon Dactylon* (L) Pers. (grama).

De resto, é vulgar a coexistência das duas plantas daninhas nos terrenos de cultura, quando mal tratados, sendo qualquer destas gramíneas um temível concorrente das plantas cultivadas nesses terrenos.

Vid. *galhena, gabracho, noxilhão, rengra.*

Alcarnoque — Alentejo — oliveira velha, com pouca vida.

Alcavas — Chamusca — paveias.

Vid. *gabela, gavela.*

Alçadouro — Ponte da Barca — pegadouro na parte posterior da grade (máquina agrícola) para a guiar.

Alçar — Figueira de Castelo Rodrigo — primeira lavoura.

Vid. *decroar.*

Alegrar — Beira Baixa — renovar, rentear o corte.

Vid. *alegrar o corte.*

Alegrar as bichas — Aveiro, Coimbra — diz-se assim o facto de se alargar as fendas estreitas (*bichas*) que um muro tenha, para em seguida as refechar com mais segurança.

Vid. *bichas.*

Alegrar a videira — Ribatejo — desparrar do lado nascente, nos princípios de Setembro, para facilitar a maturação das uvas.

Vid. *amontijar, arregaçar a videira, desfolha, desfolhamento, desparra, encapelar, encapoilar, enrola, esfolha, esparra, fazer chegar as uvas, guia da vinha, guiagem, guiar a vinha, levanta.*

Alegrar o corte — Salvaterra de Magos — renovação de um corte em uma planta lenhosa onde se não efectuou a cicatrisação do corte anteriormente feito.

Vid. *alegrar.*

Aleitoamento — Beira Baixa — amamentação dos leitões pela mãe.

Alevanta (1) — Douro — empa.

Vid. *abaixa, amoirôa, amoiroar, amourôa, apensa, arcar, arjoada* (3), *atar, baixa da vinha, baixar, em-arcar, enrolar, empar fechado, erguida, erguida de espera, fazer o cabrestilho, fazer o enrolado, fechado* (empar), *gemer, levanta, levantamento, levantar, levantar a vinha, rasquilha, rodrigar, torcícolo, torta, vara, videira alastrada, virar das varas, voltas.*

Alevanta (2) — Almada — erguer com tanchões (forquilha de madeira ou de cana, de $0^{m},60$ de comprimento) os sarmentos da videira que têm fruto.

Vid. *pontões.*

Alfarrobeirão — Algarve — alfarrobeira masculina.

Alfeiro — Portalegre — *corrida* de ano e meio.

Vid. *corrida* (2).

Alferce de apalanca — Beja — enxada especial para surriba.

Vid. *enxadão.*

Alforra — Ilha Graciosa — diz-se assim qualquer doença das plantas.

Segundo R. Bluteau, é «humidade que cai nas searas e pães e enegrecendo com o calor do sol roi como a ferrugem ao ferro».

Algaço — Póvoa do Varzim — o mesmo que *rapilho.*

Alguerbe — Beira Baixa — o mesmo que *alvergue.*

Vid. *alvergue* (2).

Algueivão — Cantanhede — enxada de pontas.

Alimpador — Ponte da Barca — tarara.

Vid. *limpador.*

Alimpadura — Pinhel — o acto de tirar o ritidoma ou casca velha da cepa, na ocasião da poda.

Alinhar a poda — Alentejo — o mesmo que *descarréga.*

Vid. *alivia, descarréga, descarregada, endireitar a poda.*

Alisamento — Carcavelos — o mesmo que *archar.*

Alivia — Salvaterra de Magos — *descarréga.*

Aliviadouro — Beira Baixa — diz-se assim a peça que, ligada ao *erreiro,* permite que se desça ou suba o rodizio e por êste modo se regule a moagem, em termos da farinha saír mais grossa ou mais fina.

Almagre — Ilha da Madeira — certa doença fungoide dos cereais.

Almanjarra (1) — Algarve — vara a que se prendem os tirantes que sujeitam o animal que puxa a nora.

Almanjarra (2) — Aveiro — grande rodo com que se limpa as marinhas de sal.

Almastaga — Alentejo — cama quente que se forma para a cultura do pimentão.

Almeada — Alentejo — o mesmo que *almiara.*

Almiara — Alentejo — certa medida de trigo.

Almeice — Alentejo — sôro.

Almonar — Pampilhosa da Serra — fazer momices.

Almuinha — antigo — horta.

Alôpo — Alto Alentejo — diz-se assim o conjunto que constitue a lavoura de alguém.

Alpendre — Minho — o mesmo que *espigueiro*.

Vid. *espigueiro* (1).

Alpiche — Beira Alta — água de vegetação da azeitona, carregada de albumina e de matéria negra e amarga, resultante da acção da água das chuvas e mesmo do orvalho e dos princípios amoniacais que contêm, sôbre o oleo e que com êle saem na espremedura.

Vid. *azinagre, sangra.*

Alqueire (1) — Bairrada — além de ser a medida vulgar para cereais, que ali tem 20 l. (e varia no resto do País de 13, 8 e 20 l., pelo menos, e se subdivide em quartas e salamins ou selamins), é também medida para azeite e igual a 10 l. ou $^1/_2$ almude.

O almude e a pipa, como é sabido, estão no caso do alqueire: têm também capacidades diferentes, conforme as regiões. Contudo, ao que parece, noutros tempos, o almude era uniforme e valia 2 *potes* ou 12 *canadas* e dividia-se em *quartões* ou sejam fracções de 3 canadas.

Alqueire (2) — Ilha de S. Miguel — medida agrária que, em algumas freguezias, vale 968 m^2 e noutras 1393 m^2.

Em Santa Maria vale 1232 m^2.

Vid. *aguilhada, alqueire de centeio, alqueire de terra, alqueire de vara comprida, alqueire de vara grande, alqueire de vara pequena, moio.*

Alqueire de centeio — Ovar — medida de superficie equivalente a 785 m^2. No sul do País, o alqueire vale 200 m^2.

Alqueire de terra — Aveiro — medida agrária igual a 600 m^2.

Em Coimbra diz-se assim a superfície que leva um alqueire (20 l.) de semente.

Vid. *alqueire* (2).

Alqueire de vara comprida — Ilha de S. Miguel — diz-se assim a medida de superfície — o *alqueire* — igual a 1393 m^2.

Vid. *alqueire* (2).

Alqueire de vara grande — Ilha de S. Miguel — o mesmo que *alqueire de vara comprida.*

Alqueire de vara pequena — Ilha de S. Miguel — dá-se esta designação ao alqueire cuja área é de 968 m² apenas.

Quando se fala em *alqueire*, como medida de superfície, sem mais especificação, entende-se que se trata do *alqueire de vara grande*.

Vid. *alqueire* (2).

Alqueives de não — Ribatejo — dizem-se assim os que são feitos em Julho e Agosto, na canícula, em campos onde não há qualquer sombra e a água que o gado bebe é, quási sem excepção, estagnada, salobra, corruta. Só a raça brava resiste a tamanho suplício.

Alqueives do tarde — Alentejo — aqueles que se efectuam em fins de Maio ou Junho.

Alquitarra — Douro — destilador portátil com que os seus proprietários percorrem as adegas pequenas e onde, mediante determinada *maquia*, destilam os bagaços.

Alta manada — Douro — salário uniforme do pessoal galego contratado para fazer as plantações e as cavas das vinhas.

Vid. *empreiteiro*.

Altagénio — Trás-os-Montes — engenho, invenção.

Alucar — Santarém — levantar, pela parte posterior, o tonel ou pipa, etc., em despejo, para que se esgote bem.

É operação normal nas adegas e tabernas, que se diz, normalmente, «empinar a pipa, o tonel, etc.».

Alumia — Algarve — *escava de águas* ou encaldeiramento da vinha.

Alumiar — Salvaterra de Magos — encaldeirar a videira.

Vid. *alumia, descaldeiração, descava, encaldeiramento, encaldeirar, encascirar, encovar, escava de águas, escovacha, escovachar, raposar*.

Aluscar — Macieira de Cambra — desfazer, à enxada, os torrões do terreno semeado de centeio e cobrir, ao mesmo tempo, alguma semente que se encontra descoberta.

Alvado (1) — lugar do cortiço onde se fez *ferver* o enxame e onde se coloca aquele outro cortiço para que se mudou o mesmo enxame — F. Lapa.

Vid. *enxame que ferve*.

Alvado (2) — orifício por onde as abelhas entram e saem no cortiço — R. Bluteau.

Vid. *corucho*.

Alvado (3) — *o olho da enxada,* do sacho, etc. — M. de Lemos.
Vid. *olho da enxada.*

Alvarelha — Minho — o mesmo que *armazém.*
Vid. *armazém* (2).

Alvarelhos — Beira Alta — bagos de uva.

Supõe-se que daqui vem o nome da povoação que em 1939 deu que falar, por causa da *porca de Alvarelhos,* segundo a imprensa da época.

A *porca de Alvarelhos,* é, afinal, uma pedra lavrada, de velha data, em que, dum chapeu com borlas *(alvarelhos)* — assim denominados por se assemelharem a bagos de uva — tem esculpidas também uma porca e sua prole.

Crê o povo que esta pedra, pelos seus *alvarelhos,* deu o nome à localidade, que assim se chama, constituindo por isso, essa pedra, o seu brazão ou o «grau de Alvarelhos».

Foi a dita pedra — desprezada e esquecida desde muito — origem de motins populares em Alvarelhos e até de querela judicial, pelo facto de certo proprietário — encontrando-a aproveitada na construção dum muro de vedação de propriedade sua — se ter lembrado de a recolher como coisa sua também. E isto, não só por estar no seu muro, mas também pelo facto de sabê-la «armorial de Cerveiras», e ter sido feita por ordem de frei D. Alberto, seu antepassado longínquo (tio-avô de seu avô), e levá-la para a sua residência e dar-lhe ali lugar condigno.

Afinal, foi-lhe reconhecido o direito à propriedade de pedra referida a «porca de Alvarelhos» — por sentença judicial, mas com escândalo e indignação publicos do povo de Alvarelhos.

Trata-se de Alvarelhos da Beira-Alta, próximo de Santa Comba e não do lugar do mesmo nome, pertencente ao Concelho de Valpaços.

Alvarinho — Traz-os-Montes — choupo.

Alveijar — Almeirim — manchas de terreno pobre, denunciada pela vida difícil das plantas que aí se cultivam. É terreno arenoso e muito pouco fundo.

Alvergue (1) — tanque de separação do azeite — F. Lapa.

Alvergue (2) ou **Alguergue** — Beira-Alta — diz-se assim o prato da prensa que espreme o bagaço da azeitona.
Vid. *alguerbe.*

Alquéve — Mação — diz-se assim o terreno de pousio.

Alvião (1) — Bairrada — enxada de pontas e pêta.

Vid. *sachola* (1)

Alvião (2) — Torres Novas — enxada de pontar, mas sem pêta.

Vid. *enxada de esmoitar*.

Alvião (3) — Ribatejo — picareta, tendo bico aguçado em um dos ramos e patilha no outro.

Amagar-se — Alentejo — ficar-se a perdiz, apesar de perseguida, mercê do calor excessivo.

Amanteia — Outra Banda — Surriba.

Amarais — Vouzela — «a *casta* da videira Amaral que quási só por si constitue os rodeais».

Vid. *rodial, videiras de casta.*

Assim fui informado. Entretanto, penso que os *amarais* de hoje devem corresponder aos *amarães* de Rui Fernandes a que, na «Descrição do Terreno Em Roda Da Cidade de Lamego Duas Léguas», se refere quando diz: «... e há hi algùs amarães ainda que pouco d'árvores que pode ser a décima parte do outro. A mór parte de todos os Vinhos deste compasso se carregam pollo douro em barcas pera o porto e pera antre douro e minho, pera Lixboa, pera aveiro, pera as Ilhas e pera as armadas delrrey nosso Senhor e compram destes vinhos amarães e outros de baxo preço».

Quere dizer, trata-se de vinhos colhidos em vinha alta («... ainda que pouco d'árvores...»), em terrenos de cota baixa e que não são como o *outro,* tal qual como sucede aos *amarais* de Vouzela dos nossos dias.

O *outro,* a que o autor citado se refere, é o vinho fino, do Porto, a que chama, e bem, «... os mais excelentes vinhos, e mais dura que no Regno se podem achar, e mais cheirantes, porque há vinhos de 4, 5, 6 anos e de quantos mais anos hé, tanto mais excelentes, e mais cheirosos».

Trata-se, neste passo, de vinho generoso que ainda actualmente se se colhe na região referida.

Nestes termos, os *amarais* de Vouzela devem ser os vinhos colhidos nos *rodeais,* independentemente das *castas* cultivadas, assim como as *videiras de casta* da região devem corresponder às *uvas de casta* do autor antigo que deixo citado, que especifica e cita assim: «bastardo, trincadente, agudelho, que é outro de geito de trincadente, Álvaro de Sousa, que em outra parte chamam malvasia, castelão, lourelo, verdelho preto, verdelho branco, donzelynho, terrantes, Abelhal, burral, çamarrinho tinto, ferral de muitas castas, ceitão, mourisco, folgosão».

Neste caso, o autor cita castas e Vouzela refere-se à localização das vinhas (em encosta), tudo ao avesso do que respeita aos rodeais, pois Rui Fernandes refere-se ao lugar e sistema de condução das videiras e Vouzela ao lugar também, mas especialmente à *casta* que predominantemente aí se explora.

Não sofre duvida que a questão das *castas* tem notável importância, contudo, a importância máxima, para o efeito da qualidade dos vinhos, reside, fundamentalmente, nas circunstâncias ecológicas — terreno e clima — e também nos processos culturaes.

Amarelas — Alentejo — dificuldades, talas.
«Depois eu é que me vejo nas amarelas».
Amariçar — Traz-os-Montes — juntar-se o gado.
Amariço — Traz-os-Montes — lugar onde o gado amariça.
Vid. *amariçar, bardo,* (3) *esteio,* (3) *malhada,* (3) *redil* (1)
Amarra (1) Maia — empa da videira.
Amarra (2) Ilha da Madeira — atilho utilizado na empa.
Vid. *cabresto, cabrestilhos, vargastas, vergas.*
Amarração (1) — Açores — disposição das videiras em parrreiras.
Amarração (2) — Douro, partes — empa da videira.
Amarralhar o carro — Bragança — diz-se quando as coisas a transportar no carro de bois excedem as sebes (caniças) e, para as aguentar, se utiliza ramos de árvores, entalados entre a carga e a sebe.
Amassilhos — Alto Alentejo — amassadura do pão.
Amego (1) — antigo — cerne.
Amego (2) — antigo — amago, medula das plantas.
Ameirôa — Rio Maior — cravar os tutores na vinha.
Ameijoar — antigo — meter o gado na malhada.
Amendoa em grão — Freixo de Espada-à-Cinta — amendoa ainda com a casca.
Americano — Douro — barbado de videira americana. Em Torres Vedras designa-se por *americana* ou *americano* qualquer porta enxerto de que se sabe o nome.
Vid. *bravo*
Amesinhar a vinha — Alentejo — sulfatá-la, aplicar-lhe a calda bordeleza.
Amimar a cepa — Algarve — amontoar um pouco na cava.
Amingoeira — Traz-os-Montes — mangual.
Vid. *Malhal, malho, moal monal, moneira.*
Amoirôa — Ribatejo — o mesmo que *ameirôa.*

Amoiroador — Ribatejo — operário que empa a vinha.

Amoiroar (1) — Almeirim, Alpiarça — empar.

Amoiroar (2) — Santarém — amontoar.

Amontejar — Algarve — o mesmo que *amontijar*.

Amontijar (1) — Campo Maior — levantar os pampanos da videira, dando um nó no conjunto das pontas.

Vid. *apensa*.

Amontijar (2) — segundo Candido de Figueiredo — cavar a montes; «formando montijos».

Vid. *cava a montijo*.

Amontoamento — O mesmo que *amontôa*.

Amorba — Almeirim — atar a videira nova à *amourôa*.

Vid. *amourôa* (1).

Amorcegados (pampanos) — Sobral do Campo — queimados pela geada.

Amoroar — arredores de Lisboa — descançar o gado à sombra, durante as horas de maior calor.

Vid. *rodeio*.

Amoruda (planta ou propriedade) — o mesmo que *castiça*.

Amostra — vulgar — os cachos de flores da videira, ou *espigas*.

«Êste ano a *amostra* é boa, regular ou má», conforme o número de inflorescências que aparecem no período do abrolhamento.

Amotar (1) — Alpiarça — amontoar o milho na ocasião da sacha.

Amotar (2) — segundo R. Bluteau — calçar a árvore no pé e chegar-lhe a terra.

Amourôa (1) — Almeirim — tutor das videiras novas.

Amourôa (2) — Chamusca — empa da vinha.

Ampara — Douro — atar os pampanos da videira.

Vid. *empara*.

Amperagem — Tôrres Vedras — o mesmo que *apeiragem*.

Amuar — Alcácer do Sal — diz-se que *amuam* os gomos da videira quando não abrolham.

Amufeira — Beira Baixa — o mesmo que *amurca*.

Amurca — o mesmo que *água ruça*.

Amussar — Beira Alta — o mesmo que *estortegar o linho*.

Anaca — Alentejo — a cabra de um ano.

Anafaia — denomina-se assim a teia de seda grossa que envolve os

casulos do sirgo ou *bicho da seda* e por meio da qual êsses casulos se prendem aos apoios que a *cabana* lhes oferece.

Vid. *cabana* (2), *cura* (2).

A anafaia é produto aproveitável, embora de qualidade inferior; deve, por isso, cardar-se e fiar-se e não desprezá-la como é costume.

Anciães (porcos) — Ovar — diz-se assim aqueles que são oriundos do Ribatejo e do Alentejo.

Vid. *camponesa* (porcos da raça).

Andar à tineira — Minho — sofrer a acção do sol rijo.

Andar consigo — Santarém — diz-se assim aquele lavrador que só por si amanha as suas terras, que as explora directamente, que as não arrenda.

Andar com os outros — Santarém — diz-se assim daquele proprietário rural que dá as suas terras de renda. É o absenteista.

Andar de cassapeira — Alentejo — diz-se das femeas que estão no período do cio.

Andar com o vinho, água pé, etc. — Braga — Envasilhar.

Ande-o-binho — Minho — vinho.

Vid. *Santa Maria d'Entre-os-Arcos*

Ande-uba — Minho — uvas.

É vulgar na região a sextilha seguinte, no fim da malhada do centeio:

«Meu amo tem uma vaca,
Ai lari-lo-lela
Também tem um burrinho.
A vaca chama-se *ande-uba*,
Ai lari lo-lela
O burrinho *ande o binho*».

Andua — Aveiro — terra fortemente argilosa e portanto muito plástica, de grão finíssimo, muito impermeável e que não sofre retração apreciável, como convém para o efeito da preparação das marinhas de sal, em que é usada, no revestimento do fundo e das paredes das mesmas marinhas, e das quais resulta, por isso e pelo esmerado tratamento posterior, o melhor sal do país.

Vid. *molisso pesado.*

No capítulo das rochas argilosas, o distrito de Aveiro possue tam-

bém jazigos de caolino, dos quais, penso eu, se abastece a velha fábrica de porcelanas da Vista Alegre, que são as mais reputadas do País.

Ao que parece, foi João Drouet quem primeiro, em Portugal, utilisou o caolino e com êle fabricou tijolos. Mais tarde, o célebre oficial de engenharia, Bartolomeu da Costa — que dirigiu a fundição da estátua eqüestre de D. José — foi quem, entre nós, multiplicou as aplicações dêste material e fez, na fábrica do Rato, as primeiras experiências do fabrico de porcelana que «saíu superior à do Japão».

O prof. Vandelli promoveu depois, em Coimbra, a instalação de duas fábricas, onde se produziram magníficos cadinhos e outros utensílios de laboratório.

Finalmente, José Ferreira Pinto Basto iniciou o fabrico de loiças de porcelana na fábrica da Vista Alegre que, até à data, não deixou de ser propriedade da mesma família.

Esta fábrica utiliza muito barro de Barracão (Colmeias, Leiria).

Anear — Tôrres Novas — rebaixar a videira.

Aneira (planta) — Vulgar — diz-se assim aquela que, normalmente, produz ano sim, ano não, como é vulgar na oliveira, mercê de várias causas, algumas delas resultantes do bárbaro e disparatado varejamento, por exemplo.

Afim de evitar a produção *aneira*, há no norte do País a crença de que «o fruto de uma árvore, sendo ela do género masculino (exemplo o pereiro) deve ser cortado por uma mulher ; sendo ela do género feminino (exemplo a pereira) deve ser cortado por um homem. Se se não fizer assim, com esta troca de géneros, fica a árvore a dar fruto um ano sim e outro não».

«No Minho diz-se que o primeiro fruto deve ser comido pelo dono, senão fica a árvore *aneira*, isto é, frutificando um ano sim e outro não» [1].

Semelhantes crenças não têm a menor razão de ser : quanto à primeira — relativa ao sexo da pessoa que colhe o primeiro fruto do pereiro e da pereira — cai pela base desde que se saiba que as duas plantas (o pereiro e a pereira) são hermafroditas e, conseqüentemente, cada flor tem reunidas fôlhas floraes masculinas e fôlhas floraes femininas. Não é, como a crença talvez supõe, o facto de a palavra pereiro terminar em *o* e pereira em *a* que marca o sexo, como sucede geralmente, embora haja muitas excepções.

[1] Das *Tradições Populares de Portugal*, por J. Leite de Vasconcelos.

Pelo que se refere à segunda, que desgraça para o fruticultor português, se fôsse exacta: nunca teria nas suas propriedades árvore que não fôsse *aneira*, sabido qual é o respeito que o rapazio e até gente adulta tem pelos frutos pendentes. Rouba-se ou furta-se descaradamente, a tôda a hora, e quantas vezes (na maioria dos casos) se mutilam as árvores?! Mercê dessas mutilações, sim, é que as árvores podem vir a ser *aneiras*, independentemente da ordem cronológica do fruto colhido e da pessoa que o colhe. Os próprios donos e seus familiares também mutilam, desramando e esgalhando, conforme é necessário para, com o menor esfôrço e nenhuma delicadeza, conseguirem os seus fins, com uma inconsciência revoltante e criminosa.

Aneiro — segundo R. Bluteau — «*frutas aneiras*, sujeitas à maldade das estações, de produção muito contingente». Alarte — «uvas aneiras».

Fazendas aneiras — «Enciclopédia Portuguesa», de Maximiano de Lemos — incertas na produção.

Anesa — Minho — é o conjunto de circunstâncias agrológicas e climatéricas que influe no número de cortes nos *lameiros de inverno*, semeados nos milharais, quando da arrenda ou sacha do milho, e que são explorados durante 6-8 meses.

São prados temporários ou transitórios.
Vid. *lameiro, lameiro velho, lameiros.*

Animal de vista baixa e torta — Minho — o porco.

Figuradamente, significa o invejoso, e também o namorado mal aceito ou que está em maré de arrufos.

Aninho — Alto Alentejo — lã de borrego.

Ano de queima — Bragança — referência cronológica da região, relativa ao ano de 1859, no qual, em Maio, a geada queimou até à completa destruïção dos frutos, tanto as culturas arvenses, como as arbustivas e as arboreas.

Anoja — Alentejo — a vitela de um ano.

Antepostar — Sernache do Bonjardim — utilizar o gado vacum em trabalho de lavoura, etc., sem moço de soga.

Diz-se «vacas antepostas; bois antepostos».

Apalancar — Beja — cavar o terreno até à profundidade de $0^{m},50$ ou $0^{m},60$, como preparação inicial dêsse terreno para entrar em cultura.

Segundo Candido de Figueiredo, é uma cava de verão, para destruir as ervas ruins.

Apastodano — Cuba — pastagem dos restolhos.

Apégada — Douro — diz-se assim a espécie de castelo ou ponte de comando onde o arrais do «barco rabelo» se coloca para manejar a espadéla.

Vid. *espadéla.*

Apegar — Minho — regar o milho a seguir â sacha da erva.

Vid. *sacha da erva.*

Apensa — Douro — levantamento dos sarmentos da videira, cujos cachos pousam no chão.

Vid. *alevanta* (2), *amontijar* (1), *enrola.*

Apêro — Cabrela — fita de coiro.

Apertadeira — Ponte da Barca — chaço (instrumento com que se apertam os arcos das vasilhas de aduela).

Aperto da mó — intervalo entre a mó jacente e a mó girante do moinho de cereaes.

Êste intervalo não é o mesmo em tôda a extensão do raio da mó. Esta extensão imagina-se dividida em três partes por dois círculos concentricos. A que fica logo em roda do *olho da mó* tem o nome de *coração*, a que lhe sucede é o *meio* e a parte mais exterior é a *borda.* Ora, antes de picar ou tracejar a mó, é preciso *escoar-lhe* a superfície desde o *meio*, até ao *olho*, mas êste *escoado* ou *entrada* não deve ir além da espessura de um bago de trigo no *coração.*

Vid. *borda da mó, coração da mó, entrada da mó, meio da mó.*

Apissar — Barroso — ajudar, a braço, a virar a leiva que o arado corta e vira mal, pela insuficiência da aiveca, e cairia no rego.

Apodrecer a terra — Alcobaça — descanço da terra de cultura em seguida ao alqueive.

Vid. *assessão, sessão* (1).

Apombar — Tôrres Vedras — secagem do terreno entre a lavoura e a sementeira, ou quando espera lavores durante a cultura, o que é inconveniente.

Apombar a terra — Minho — perder a terra um pouco de humidade, a seguir á *vessada,* durante um ou dois dias, antes da sementeira, como se

julga conveniente, e bem, neste caso, atendendo-se á grande humidade da maior parte dos campos da região.

Apôr — Minho e Douro — atrelar os bois ao carro, charrua, etc..

Aprisco — Alentejo — corredor estreito, limitado por rede de arame, onde se ordenha as ovelhas.

Aprouçar — Minho — amadurecer.

Apupada — Minho — dá-se êste nome ao facto de os malhadores de centeio, finda a malhada, passearem o patrão pela eira, erguido nos seus braços, em alegre e ruidosa manifestação.

Aquartolamento — Douro, Gaia — designa-se assim o conjunto dos arcos de uma vasilha (pipa, barril, etc.), alguns dos quais são de madeira e outros de ferro.

Aquecer a uva — Colares — Vid. *adormecer a uva.*

Ar (terra do) — Torres Vedras — terra meteorisada (melhorada nas suas propriedades físicas e químicas depois de exposta ao ar, em seguida á sua mobilisação).

Ar fixo — «parte taninosa do *engaço* (do cacho de uvas) a que também se chama *porção terrea* que se separa da parte ácida». — Rebelo da Fonseca.

Ar mefitico, ar sólido de Halles — o ácido carbonico». (*Enciclopédia Portuguesa* — Maximiano de Lemos).

«O que se desenvolve da efervescência ocasionada pela mistura do ácido vitriolico com a terra calcar, ou que se exala da fermentação espirituosa de qualquer substância vegetal mucosa» — R. Bluteau.

Arada — Douro — terra preparada para ser semeada.

Aradeça — Minho — o mesmo que *assuco.*

Vid. *araveça.*

Arado — Braga — diz-se assim a charrua vulgar, de volta-aiveca.

Arado de cobrir — Santo Tirso — arado de mão com que se cobre a semente.

Vid. *arado leveiro.*

Arado de margear — Santo Tirso — o mesmo que *arado de cobrir.*

Vid. *arado leveiro.*

Arado leveiro — Minho — arado utilisado no outono para semear o *pão macho* e ervas para o gado.

Os romanos chamavam à espada *ferrum.* Mais tarde *ferrum* foi também a denominação da parte essencialmente activa da pacífica charrua.

«Os extremos tocam-se». E assim, o metal precioso que havia apenas trazido o sofrimento, o terror, a devastação e a morte, foi também quem mais tarde, e bem depressa, deu aos povos a paz, o bem estar, a riqueza e a serenidade.

Por virtude daquela designação romana ainda hoje se diz entre nós — *cavar a um ferro, a dois ferros,* etc.

Um dos bons espíritos da nossa terra, Simões de Carvalho, disse no século passado, sôbre o arado e a agricultura, com justiça, inteligência, bom senso e boas letras: «O arado é o mais belo emblema do trabalho; é a primeira alavanca social, o primeiro utensílio e a primeira máquina do vasto laboratório terrestre. O lavrador é o primeiro operário; o campo é a primeira oficina.

O primeiro passo do homem na carreira do progresso e da civilização foi o primeiro sulco que rasgou o solo virgem e generoso que Deus lhe concedeu.

A terra abandonada a si mesma, e sem os trabalhos e benefícios da criatura, esterilisa-se e só produz plantas inúteis para o homem.

Os terrenos incultos são capitais improdutivos: são como as somas que dormem no cofre do avarento, inúteis para êle e estéreis para a sociedade.

A lavoura transforma a inércia e letargo, em que a terra jazia, em trabalho e movimento agrícola, em colheitas úteis, em fôrça e riqueza pública.

A lavoura converte desertos, onde reinava a miséria, a fome e a doença, em regiões populosas, sadias e férteis.

Os campos incultos são o teatro da ignorância e da miséria, onde o homem se habitua a viver no meio da mais estéril apatia e ociosidade.

Para corrigir o homem, é preciso melhorar a terra; e êste fim, altamente humanitário, do emprêgo de populações ociosas e indolentes, multiplica os meios de trabalho e de subsistência, aumenta o domínio útil de um país, e cria cidadãos laboriosos, robustos e morigerados.

A agricultura é o mais seguro obstáculo ao flagelo da emigração, fixando na terra natal êsses milhares de braços vigorosos, que todos os anos a desamparam e vão procurar um futuro melhor em países doentios.

Essa torrente, que arrasta e reduz a população das aldeias, é um roubo sacrilego de sangue e de vidas preciosas, que na sua maioria vão ser vítimas desgraçadas da miséria e da morte.

Tôdas as riquezas artísticas e industriais se filiam em bem simples origem, na aliança da terra com o arado.

Se penetrarmos nas espaçosas caves de um palácio de exposição;

se percorrermos as salas de uma grande fábrica; se nos encontrarmos no escuro porão de um navio; se atravessarmos os campos de uma herdade e investigarmos quando e onde começou tudo isso, a resposta é natural, lembrando-nos logo do arado que sulcou o seio virgem da terra.

A agricultura é a mais bela expressão da liberdade, da fôrça e da riqueza nacional: a terra da pátria, distribuída pelo maior número de cidadãos, constitue porto seguro para todos os naufragos; a propriedade rural é a verdadeira âncora de salvação de um país; e o homem não adquire independência real, e verdadeira felicidade, senão possuindo um asilo seguro na vida dos campos».

E ainda sôbre o assunto, não resisto ao desejo de transcrever o diálogo sugestivo entre dois arados — um, abandonado e outro em serviço activo — que o Dr. Bernardo Lucas traduziu do italiano:

Os dois arados

Em ocio ha muito, reparou um dia
Um arado esquecido e ferrugento
Que seu irmão sempre a brilhar saía
Dos sulcos que na terra abria, lento,

— «Sobre a mesma bigorna ambos nascemos,
A nossa vida do mesmo aço veio,
E quanta diferença nós fazemos!
O que te faz tão belo e a mim tão feio?
Se exactamente como tu eu valho?!»

— «Meu irmão, é o trabalho!»

Vid. *arado de cobrir, arado de margear, aricador, assulque, centeeiro, sega, socadoiro, vessador.*

Aranha com parafuso — Douro — saca-rôlhas grande.

Araveça — Minho — o mesmo que *aradeça.*

Aravessa — Alto Alentejo — arado cuja tracção é feita por um único animal.

Arcar — Mafra — empar.

Archa — Mafra — sacha.

Vid. *empoeiramento.*

Archar — Carcavelos — arrasar o terreno depois da cava. Redra.

Vid. *alisamento, empoeiramento.*

Archar — Rio de Mouro — arrasar o terreno que foi cavado a *montes.*

Arder a uva — o mesmo que *ardimento.*

Arder a uva — segundo a *Enciclopédia Portuguesa* — «fermentação por que se faz passar a uva, distilando-a na lagariça e deixando-a por dois ou três dias para que aqueça, se avele e se concentrem os princípios activos do vinho. Também se expõe ao sol, na eira, com o mesmo fim».

O facto de *arder a uva* não pode, nem deve ter em vista que se realise qualquer fermentação; muito pelo contrário, deve-se evitar, para que não sobrevenha a fatal e fácil acetificação do vinho resultante e que ràpidamente se desenvolverá e infectará todo o vinho que da mesma uva provier.

A frase «destilando-a na lagariça» não deve ser tomada no sentido vulgar de destilar. E nem mesmo chego a atingir o que se pretende dizer.

As antigas práticas portuguesas de *adormecer a uva, aquecer a uva, arder a uva,* e praticar o *ardimento* da uva, apenas tinham por fim facilitar a perda de água por parte dos frutos, afim de concentrar mais o mosto (e não «os princípios activos do vinho») e, conseqüentemente, o vinho sair mais rico de alcool, etc.

Vid. *arrobamento.*

Ardimento da uva — descanso da uva durante dois ou três dias no lagar, antes da pisa.

Ardina — Santarém — bebedeira.

Areal — Alentejo — homem que bebe muito vinho.

«Bebe que nem um areal».

Areinho — Vale da Vilariça — terrenos graníticos de cota alta, que se encontram nas duas margens da ribeira.

Arejamento — Seixal — seca das vergonteas ou pampanos da videira.

Aréu — Alentejo — proprietário de olivais.

Argadilho — B. Baixa — dobadoira.

Argal — o mesmo que *argau* (Júlio Moreira, *Estudos da Língua Portuguesa,* 2.º vol., 3.ª série).

Vid. *argau* (1).

Argalo — Douro — o mesmo que *argau* (1).

Argau (1) — tubo com que se tira amostras de vinho das vasilhas pela batoqueira ou gargaleira, por sucção. É de fôlha, em geral, e termina em cone em ambas as extremidades.

Vid. *argal, argalo, cana* (1), *chupeta, frade* (1), *gagalo, grau, selipa, solipa.*

Argau (2) — «sobretudo de pano grosseiro, de que usam alguns religiosos, e antigamente, por luto — *vestidos d'argaos*» — R. Bluteau.

Argau (3) — antigo — manta com abertura no meio, por onde passava a cabeça da pessoa que com essa manta se agasalhava.

Mantas destas, ainda não há muitos anos, vendiam-se em Espanha e eram bastante usadas no nosso país.

Argola (dia de) — Santarém — diz-se assim a jorna de um dia que, na primeira semana que serve, se deixa de pagar ao jornaleiro, para o obrigar a cumprir o contrato até ao fim, recebendo-a então.

Argolar — Cabeção — empar.

Aricador — Minho — arado ligeiro; sachador.

Vid. *arado leveiro.*

Arieiros — Vale da Vilariça — terrenos cascalhentos que constituem o leito extraordinário da ribeira.

Arjão (1) — Minho — prumo de latada.

Arjão (2) — Minho — tanchão, tutor da videira.

Vid. *cabeça* (1), *chantão, chaquisa.*

«Não falta arjão para uma videira». Diz-se às raparigas que afirmam não casar por não terem quem as queira.

Arjoada (1) — Minho — bacelada.

Arjoada (2) — Minho — bardo.

Vid. *bardo* (1).

Armadas — Idanha-a-Nova — grupos de jornaleiros empregados na apanha da azeitona, tendo cada grupo um capataz.

«Em Oleiros fazem estes grupos a *penhora* aos visitantes, que consiste em uma das raparigas, acompanhada pelas demais do rancho, oferecer um ramo de oliveira ao *penhorado,* recitando quadras diversas, tais como :

Toma lá esta *penhora*
Criada em noite bela
Fica V. Ex.ª penhorado
Pelas mãos de uma donzela

Ofereço esta *penhora*
Na noite de S. Martinho,
Fica V. Ex.ª penhorado
Em meio almude de vinho».

«No concelho de Elvas e regiões circunvizinhas, no dia em que encetam a apanha da azeitona, em cada rancho elegem um *alferes*, uma *juiza* e uma *mordoma*.

Durante as horas de descanso os rapazes desafiam as raparigas a *arrebolar*, convite a que têm de aceder, senão de vontade, pela fôrça».

Vid. *talhar uma camisa*.

«Após o acabamento da azeitona, e ao anoitecer, o bando guia seus passos, à luz de archotes, para casa do dono do olival, com o *alferes* à frente e logo atraz a *mordoma*, dando a direita à *juiza*; saudam com palmas e vivas o proprietário, até que êste os manda entrar e lhes administra comida e vinho. Daí encaminham-se pela mesma ordem, para a habitação do feitor onde ceiam, ao som de instrumentos e cantigas».

«Em Vila Viçosa e suburbios, quando perece alguém, dispõem um ramo de oliveira dentro de um copo, contendo água benta; cada pessoa que vai despedir-se do morto, pega no ramo, mergulha-o na água e asperge com êle o defunto».

«Outra praxe, e igualmente alentejana, consiste em as raparigas, à semelhança do que praticam em Itália, arremessarem ao lume uma fôlha de oliveira, afim de espiarem se, na incineração, o órgão foliáceo fica quedo, ou se se agita; no 1.º caso a breve trecho serão noivas, no 2.º conservar-se ão solteiras por tôda a vida. Possuem ainda maior fé, quando a fôlha se mostra um pouco aberta, representando as pernas de um polichinelo, e se havia sido encontrada no olival, na ocasião da colheita da azeitona».

Diferentes escritores portugueses fazem, em suas obras, referência à oliveira.

Desta arte no Doc. de S. Cristóvão de Coimbra, de 1632, lêem-se os períodos subsequentes: *E que cavedes, e abredes, e amotedes as ditas oliveiras... e que sacades, e façades as olivas, que Deus hi der no chaam... E que dedes a mim a meytade das ditas olivas, e que me dedes de cada cazom hunm alqueire dazeite ffeito no lagar de melhoria».*

«Frei Bartolomeu dos Martyres, no *Compêndio de doutrina Christã*, escreve: *Huns sam comparados a oliveiras carregadas de azeytona, sam aqueles em que resplandece claridade, e misericordia: dos quaes diz a divina escritura, Estes são os varões de misericordia, cujas virtudes ficam em perpetua memoria».*

«Gil Vicente, nas suas Farças, alude analogamente à arvore:

Cler. — Creio que a vara ha d'andar,
S'isso vai dessa maneira.

Fran. — Eu não sou vossa oliveira
Que a haveis de varejar.
Cler. — Renego destas resposta:
Vae muito asinha.

«No Amador Arraes, dialogo VII, Cap. V, topa-se com a frase que procede: E comendo azeitonas em huma pobre meza, sem nenhum aparato...».

«Na Sylvia de cantigas soltas, de Teofilo Braga, vem as seguintes quadras populares, e em todas elas se fala do individuo vegetal em debate:

Debaixo da oliveira
Menina é que é o amar:
Tem a folha miudinha,
Não entra lá o luar.

A oliveira pequena
Tambem dá pequena sombra;
Ainda que eu seja pequena
Você comigo não zomba.

Se a oliveira falasse
Ela diria o que viu;
Debaixo da sua sombra,
Dois amantes encobriu.

A oliveira é a paz
Que se dá aos bem casados;
A palma aos sacerdotes,
Alecrim aos namorados.

A folha da oliveira
Deitada no lume estala;
Assim é meu coração,
Quando contigo não fala».

São do Alentejo as seguintes quadras populares:

«Na azeitona pica o tordo
E o adibe na geada.
Matastes um porco gordo,
Não me destes uma talhada».

«Oliveira, oliveira,
Ao longe são olivais.
Por muito que tu me queiras,
Eu inda te quero mais».

«A azeitona miudinha
Tambem vai para o lagar.
Tambem eu sou pequenina
Mas sou firme no amar».

«Ocorre-nos, a propósito, uma quadra, que em tempos ouvimos cantar no Alentejo :

A oliveira no alto
Sempre parece oliveira ;
É como a mulher casada,
Sempre parece solteira».

Na Extremadura, é vulgar a seguinte quadra :

Êu subi à oliveira,
Cinco folhas apanhei ;
Foram os cinco sentidos
Que por ti, amor, deitei».

Na região serrana de Alcobaça — segundo o testemunho do distinto homem de letras e artista Manuel Vieira Nactividade, é costume fazer-se a *bençam dos olivaes* no dia da Senhora das Candeias — 2 de Fevereiro — para que a colheita seja boa e o azeite não falte.

Nesse dia, é velha usança também fazer filhozes em todas as casas, e «quem não tem que fritar, frita folhinhas de oliveira».

É também vulgar ouvir-se nos campos do Norte a seguinte quadra

A oliveira é paz,
Que se dá aos bem casados ;
O alecrim é ramulhudo,
Que se dá aos namorados.

«Muitos adagios dizem respeito à oliveira :

Quem azeite colhe antes de Janeiro,
Azeite deixa no madeiro.

Eis-me vou e venho
A um olival que tenho.

Dia de S. Pedro
Vê teu olivedo.

A azeitona e a fortuna, às vezes muita, e às vezes nenhuma.

Uma azeitona ouro, segunda prata, terceira mata.
Nem bebas da alagoa, nem comas mais do que uma azeitona.
Azeite de oliva todo o mal tira.

O autor que estou transcrevendo, o distinto Prof. Manuel de Souza de Camara, apresenta no seu magnífico trabalho *Estuao da oliveira* «a relação das medalhas portuguesas em que figura como ornamento a oliveira».

A' raínha D. Leonor, terceira mulher de el-rei D. Manuel, ofertaram uma, no reverso da qual se divisa a oliveira. Depois cunhou-se outra, consagrada a Carlos, arquiduque de Austria, mais tarde Carlos III de Espanha, mostrando-o prestes a embarcar em Holanda e dirigindo-se para Portugal; tem no anverso um ramo de oliveira, apertado no bico de águia.

Nos tempos de D. João V, em memoria dos contractos de paz celebrados em Utrecht fizeram-se 4 medalhas: a de 1713 patenteia no anverso um ramo de oliveira e no reverso uma corôa da árvore em questão; a de 1714 possue no reverso uma corôa de oliveira; as de 1715 eram de 2 tipos; dos quais o 1.º manifesta à vista no reverso uma oliveira, com trez ramos unidos na parte superior; e o 2.º, além do nome do embaixador extraordinário de Portugal em Paris, D. Luiz Manuel da Camara, conde da Ribeira Grande, contem, no reverso um ramo de oliveira. Entre as medalhas descritas no decreto e instruções de 28 de Junho de 1816, havia duas com folhas da planta: uma pertencia aos generaes e oficiaes que houvessem entrado pelo menos em trez, ou no máximo nove acções; e a outra destinavam-na aos oficiaes que tivessem tomado parte em um ou dois combates. Os familiares de S.to Ofício usavam também medalha com um ramo de oliveira, afóra outros motivos».

Refere ainda o mesmo autor a seguinte e saborosa anedota: «Rafael Bordalo Pinheiro, no *Calcanhar de Achilles* caricaturou Alexandre Herculano trajado de azeiteiro, encaminhando-se para a loja de Jerónimo Martins e Filhos, fazendo *pied nez* à Academia Real das Ciencias.

Como Alexandre Herculano, alem de fabricar bom azeite, o defendia e recomendava, estando numa ocasião Herculano a falar de azeites, Tomaz de Carvalho prestava-lhe a máxima atenção, fitando-o pertinazmente, o que irritou sobremaneira aquele escritor, a ponto de inquerir a razão porque o fixava com olhar de *aguia,* aludindo á pequenez deles; ao que o outro placidamente replicou: não são de *aguia,* mas de *coruja...*»

Columella chamou á oliveira a 1.ª de todas as arvores — *Olea prima omnium arborum est.*

O autor espirituoso da «Fita da Semana» do «Diário de Notícias». Sr. Acacio de Paiva, escrevia na dita Fita, em 22 de Novembro de 1937, ou seguintes versos, a propósito da colheita da azeitona :

«O rancho da azeitona vai passando :
Brioso capataz,
O homem do busio em fortes berros, quando
Algum parzinho fica para traz,
Pifano, harmonio, danças e morteiros,
Muita alegria, muitos namorados,
E até alguns casados
A fingir de solteiros...

Estão prestes as ceiras do lagar,
A vara, as galgas, prestes a sangria,
E brunida, no lar,
Parece que é de prata a almotolia!

Sigo o rancho, também. Vou como artista,
Em busca de impressões para a Gazeta,
Mas, já se vê, de cinta e de jaqueta,
Para não dar na vista.
. . . . . .

Finalmente, diz o nosso povo :

«Tu julgas ser mais do que eu
Por teres mais olivais ?
Debaixo da campa fria
Todos nós somos iguais».

«Quem é pobre, sempre é pobre,
Quem é pobre nada tem ;
Quem é rico, sempre é rico,
E às vezes não é ninguém».

«Não há nada como a morte
Pr'acabar a presunção,
Com quatro varas de chita
E sete palmos de chão».

«O dinheiro e mais dinheiro
Faz a paz e mais a guerra ;
Belos condes e marquezes,
Em morrendo, tudo é terra».

«Homem rico tem dinheiro,
O pobre também n'o tem;
O rico gasta o que quere,
O pobre gasta o que tem».

Vid. *varejadura*

Pobres e ricos somos iguais em quatro coisas:

«O pobre nasce nú e o rico nú nasce;
O rico quere vender caro e e pobre também;
O rico quere comprar barato e o pobre também;
A morte tanto atinge o rico como o pobre».

Armazem (1) — Douro — edificio que compreende todas as instalações vinarias.

Efectivamente, no *armazem* do Douro, como na adega do resto do País — constando, pelo ordinário, de uma única divisão — encontram-se os recipientes de fermentação (lagares, lagariças, balseiros), assim como os toneis, pipas e barris, e até o alambique para a destilação de bagaços e vinhos, o que constitue êrro, cujas conseqüencias podem ser funestas.

Em boa verdade, deve haver, separadas, trez instalações, pelo menos: a casa da pisa e fermentação tumultuosa, a casa ou casas de conservação e a destilação.

Cada uma destas divisões deve satisfazer aos necessários preceitos da boa tecnica vinaria, pela sua localização, construção, conservação e higiene, e nunca serem construções de acaso e serem utilizadas, como é norma quási geral, como armazem de tudo quanto ha: palhas, instrumentos de lavoura, bagaços, grainha, etc, etc, e tudo isto — casas, vasilhame, utensílios, etc — em estado de porcaria inconcebivel que, em si, pela triste demonstração de desleixo, e pelas consequencias muito provaveis e funestas que de facto podem resultar para a qualidade dos vinhos e sua conservabilidade, chega a ser um crime.

Isto, sem falar nas paredes sem reboco, nos pavimentos terreos, etc., que igualmente podem ser motivo de inferioridade dos vinhos ahí feitos e mantidos, e provocar-lhes graves alterações, mercê dos acidentes e doenças que em taes circunstâncias facilmente os afectam e inutilizam por vezes.

Assim, não se deve recuar perante o sacrifício (mais aparente de que real) necessario para que se realise uma vinificação perfeita, visto

como a industria vinicola não pode sair vitoriosa da tremenda crise por que está passando senão pela bem entendida utilização de todas as suas fôrças e de todos os seus recursos, que a natureza constante e generosamente nos oferece. Mas, para isso, é indispensável conhecer-se muito bem, e primeiro do que tudo o mais, a vida biológica e química do vinho.

Neste ponto, e em tantos outros, magua é ter-se de reconhecer ineludivelmente, que no «País das Uvas», em um País cuja gama de preciosidades enológicas é admiravel — pelo meio e *castas*, e pelos produtos *sui generis* e inimitaveis que a natureza nos oferece, apesar de todos os erros e autenticas barbaridades que se cometem no campo cultural e tecnologico — magua é ter-se de reconhecer, repito, que Portugal está, neste capítulo muito mais atrasado do que os romanos, porquanto estes tinham, não só divisões diferentes para efectuar as diversas operações da vinificação, mas tambem varias adegas, oferecendo diferentes condições de meio, adequadas à guarda e educação de vinhos com determinadas condições de organização.

Assim é que os vinhos mais vigorosos, a que davam o nome de *poliphora*, eram conservados em toneis encanteirados em *adega fresca*, durante 2 ou 3 anos, e ao fim desse tempo eram esses toneis expostos durante certo período de tempo à acção livre do ar, sol e chuva ; os vinhos vigorosos, sim, mas menos do que aqueles, eram envasilhados e mantidos em lugares frescos, a que chamavam *cella vinaria*, e as vasilhas que continham os vinhos mais fracos eram enterradas e ás suas *sepulturas* se iam buscar, *ressuscitando* melhorados, para serem consumidos.

Foi destas praticas romanas, explicadas pela ciência, que, porventura, resultou a *estufagem*, o actual estabelecimento de caves ou adegas subterraneas, e a velha usança que ainda vigora em Boticas, qual é a de enterrar os vinhos de melhor qualidade, depois de engarrafados.

Já a fabula, que indica *Baccho* como o inventor do vinho, se refere às ninfas suas criadoras, que viviam em cavernas subterraneas e, por consequencia, em lugares de temperaturas pouco elevadas e muito constantes.

Vid. *Estufagem, Mortos de Boticas.*

Armazem (2) — Minho — diz-se assim o periodo de estiágem, em dia de chuva.

Vid. *alvarelha, bocanho, escalambro.*

Armões — Traz-os-Montes — membros robustos.

Armos — B. Baixa — estopa preparada para ser fiada na roca.

Deve ser corrutéla de *armeos* dos dicionarios = «porção de lã, linho ou estopa que se põe na roca de uma vez» : «Uns *armeos* de linho» (Castilho).

Arneiros (1) — Ribatejo — terrenos de cota superior às margens do Tejo, leves e menos humidos, onde se colhem vinhos melhores que os do *campo*.

Vid. *bairro* (*artigo*).

Arneiros (2) — Castelo Branco — braços da videira.

Arrabela — Ilhavo — cepo (relha?) do arado que serve para abrir a terra. É de ferro ou de madeira.

Arrabiça — Ilhavo — rabiça do arado.

Arrabunhar — Minho — arranhar a terra ; mobilização superficial.

Arrair — antigo — assentar a poda no pau velho. (V. Alarte).

Arramada — Alentejo — abrigo para o gado vacum, onde, no inverno, recebe alguma palha como complemento do alimento deficiente que encontra no terreno em que pasta.

Vid. *ramada* (2).

Arranca — Salvaterra de Magos — arroteia, surriba.

Arrasa — Campo Maior — redra.

Vid. *arrenda*, (1) *cubra*, *esborralha*.

Arrasante — Douro — diz-se assim a inclinação para montante que se dá aos muros que, nas vinhas, limitam os *socalcos*, sobretudo quando a sua altura é de 2^m, ou mais, afim de lhes garantir maior resistência ao peso das terras que suporta.

Vid. *calço*, *geio*.

Arrasar as comas — Douro — desamontoar.

Arrastão — antigo — o mesmo que *rastão*.

Vid. *rastão* (2).

Arrear — Alentejo — tosquiar os equínos.

Arrecadado — Alentejo — recolhido no quarto de dormir ; que ainda se não levantou.

«O patrão ainda está arrecadado».

Arrecuadeira — Alentejo — o mesmo que *socairo*.

Vid. *estrobo*, *passadeira*, *socairo*.

Arregaçamento — Salvaterra de Magos — tecido de cicatrisação do enxerto.

Vid. *calo*, *imbrer*, *tecido cicatricial*, *verdugato*.

Arregaçar a videira — Ribatejo — cobrir os cachos com os ramos da própria videira, para os defender contra o *escaldão*.

Arreguiça — Louzada — levantamento do restolho dos milhos de relva.

Arrelia da uva — Torres Vedras — bagoinha ou machio.

Arrelvar — Portalegre — lavrar superficialmente no Outono, sobre o ultimo alqueive, com o fim de limpar o terreno das ervas ruins, antes da sementeira.

Arrelentar — Tarouca — desbastar o milharal para dar ao gado.

Arrematar — Cartaxo — *retanchar*.

Arrenda (1) — Bairrada, Colares — redra da vinha.

Vid. *arrenda da vinha, arrasa, cubra*.

Arrenda (2) — Centro e Norte do País — sacha do milho. No Minho, quando as plantas têm $0^{m},50$ ou $0^{m},60$ de altura; é a segunda sacha.

Vid. *abarbar*.

No distrito de Aveiro a *arrenda do milho* é sacha com amontoa.

Dizem que não sei sachar,
Que todo o milho arranco:
Ainda Deus me ha de dar
Uma leirinha no campo.

(*Popular*)

«A orquestra da Terra que andava dispersa a sachar os milharaes, confluiu de galope a casa do mestre...» — Camilo.

Minha mãe, case-me cedo,
Enquanto sou rapariga,
Que o milho sachado tarde
Não dá palha, nem espiga.

(*Popular*)

Arrenda da vinha — Algumas regiões — o mesmo que *arrasa*.

Arrendar o bacelo — diz Alarte que é «cavá-lo alguns dias depois de posto».

Arrendar o milho — diz Bluteau, que é arrancar os filhos, para dar melhor massaroca.

Vid. *pica, sacha da erva*.

Arrêto — B. Alta — muro que divide propriedades. Muro que divide as vinhas de encosta em talhões, afim de as terras não escorregarem. De *arretar* — fazer voltar para traz.

Vid. *calço, combaro, geio*.

Arretar — segundo Bluteau, também significa «pacto de tornar a vender ao vendedor, quando êle queira remir ou resgatar a coisa vendida».

Arriar a videira — Salvaterra de Magos — rebaixar a cepa.

Arribada — Douro — terra com grande declive e estéril.

Arribana — Portalegre — casa rústica — em geral, com um pátio, onde se recolhe o gado bovino durante a noite.

Arriga — Norte — o mesmo que *arrincada.*

Arrimar-se — Alentejo — procurar com deligência, com entusiasmo.

Arrimpêlo — Traz-os-Montes — designa-se com êste termo uma pessoa de compleição fraca, doente.

«Coitado, também está um arrimpêlo !...»

Arrincada — Minho — colheita do linho, arrancando-o.

Vid. *arriga, linharada.*

Arriosta — Maia, Douro — espia de arame ou escora de ferro que mantém aprumados os esteios das ramadas ou os prumos extremos das armações de arame usadas na vinha baixa.

Vid. *refusta.*

Arrobamento — «adoçamento do mosto pela concentração de uma parte dêle pelo calor do lume (arrobe). — F. Lapa.

O professor A. A. de Aguiar, referindo-se em uma das suas conferências à região viti-vinícola de Tôrres Vedras, disse: «... os vinhateiros querendo aproximar-se das percentagens sacarinas mais elevadas, e sobretudo das cores mais intensas, puxam pelas orelhas à maturação por meio de diversos artifícios. Recorrem aos escaldões, às caldeiradas e arrobamentos, sem dispensarem o ardimento prévio da uva».

Vid. *ardimento da uva, caldeirada,* (1) *escaldão,* (1) *escaldões.*

Arrobar (1) — «temperar com arrobe v. g. o vinho».

Arrobar (2) — Avaliar o pêso do boi ou da vaca a olho, olhando para o jarrete da rez e esmando da grossura dêle as arrobas que tem.

«Pesar o jarrete para achar o pêso em arrobas, porque de ordinário tantos são os arrateis de jarrete como as arrobas que a rez pesa». — R. Bluteau.

Arrobe — Alentejo — mosto concentrado pela fervura, para o tornar mais doce. — F. Lapa.

Arrotar — Traz-os-Montes — diz-se que *arrotam* as perdizes e as codornizes quando levantam, pelo ruído que produzem.

Arroteamento — Douro — surriba.

Arrotêia — Alentejo — arranque das raízes do mato e das árvores existentes nos terrenos incultos, para os submeter à cultura arvense, em geral.

É isto o clássico *barbechar* — «preparar o alqueive para semeadura, arrancando as raízes, ou *barbas*». — R. Bluteau.

Fig. — Educar, instruir: «*arrotear-se* para um pouco de civilisação. — Castilho.

Arrumar a vinha — Figueira de Castelo Rodrigo — abrir, com a charrua, um rego de cada lado dos *linhois* para aconchegar às cêpas a terra que, ao fazer-se a escava, foi afastada.

Esta escava é feita à enxada, não em caldeira aberta em volta de cada cepa, mas abrindo regos seguidos dum e outro lado de cada *linhol* ou linhas de videiras.

Artes — Ovar — rêdes de arrasto, que são lançadas no mar alto.

Artesa — Vidual de Baixo — pia dos porcos.

Arvore de cabeça — Alentejo — azinheira ou sobreiro, que produz fruto suficiente para engordar um porco.

Vid. *árvore real.*

Arvore do vinho — Minho — aquela a que se amparam as videiras de enforcado.

Vid. *uveira.*

Arvores reaes — o mesmo que *braţões* e *paus reaes.*

Arvore real — o mesmo que *árvore de cabeça.* — S. Pimentel.

Assapada — Douro — o mesmo que *sapada.*

Assario — Mação — o mesmo que grado.

«Grão assario» — grosso, grado, bem desenvolvido.

Assenta — Chamusca — poda definitiva ou de frutificação da videira.

Asseçoar — Minho — humedecer.

Vid. *seção.*

Assessão — Ilha de S. Miguel — período de tempo que decorre entre a lavoura de preparação e a sementeira.

Vid. *apodrecer a terra, sessão* (1 e 2).

Assentar os golpes — Paialvo — cortar os rajos junto do seu embasamento.

Assentar a vinha — Ribatejo — Poda definitiva. Pratica-se a descarréga.

Vid. *descarréga.*

Assoalhamento da uva — Outra Banda — exposição da uva vindímada à acção do sol antes de entrar no lagar, durante 3-6 dias, sendo voltada a miudo com o fim de o enxugo, o avelamento, ser igual em todos os bagos.

Esta prática antiga, como as demais (Vid. *adormecer a uva*) usadas com fim idêntico — muito na «Outra Banda» e algo em outros centros viti-vinícolas do País — tinha por fim concentrar o sumo da uva, para que o vinho saísse mais alcoólico e, ao mesmo tempo, se reduzissem o verdor e a rascancia dados pelo engaço.

Se é certo que a questão principal — a do grau alcoólico — era por êste modo resolvida, certo é também que muitas vezes o grau sacacarino era de tal maneira exagerado que resultava, após a fermentação, o vinho ficar com bastante açúcar remanescente.

Assim, além de a fermentação não correr muitas vezes em condições convenientes, por excessiva carga de açúcar com que as leveduras não podem, sucede que os vinhos quási sempre oferecem condições de conservação muito precária, não só pelo manifesto desiquilíbrio dos seus componentes, mas também pela dose de açúcar fermentescível e porque é quási certo haver já acetificação, mais ou menos acentuada, quando se procede à pisa, como muito provável é a predisposição dos vinhos para o agridoce.

São operações que podem ser úteis em circunstâncias especiais, mas sempre delicadas e perigosas, quando feitas sem ciência nem consciência.

Assoar a videira — Douro — cuidadoso renteamento de todos os cortes feitos na poda da videira.

Vid. *assoar os velhos, corte assente, golpes assentes.*

Assoar os velhos — Douro — o mesmo que *assoar a videira.*

Assobar — Valpaços — fazer a primeira pisa das uvas.

Assucár — Traz-os-Montes — abrir regos no terreno, com o arado, para plantar batatas.

Será êste termo corrupção de assulcar? Cuido que sim.

Vid. *assulque.*

Assuco — Minho — o mesmo que *assulque.*

Assulque — Traz-os-Montes — arado primitivo, que apenas rasga a terra muito superficialmente.

Vid. *arado leveiro, aradeça, araveça, assuco, céga, séga.*

Asta — Aveiro — ordem aos bois para recuarem.

Astim — Campos do Tejo — o comprimento de 100 passos.

Ata — Covilhã, Portalegre — empa da videira.

Ata à merôa — Covilhã — o mesmo que *ata.*

Atabéfe — massa constituída por manteiga e caseína existentes no soro e que aparece depois dêste ser separado do coalho e sujeito à acção do calor e de nova coalheira — F. Lapa.

O atabéfe, ou, melhor, a caseína — complexo proteico, cuja estereo-química é ainda mal conhecida — é, em todo o caso, matéria prima interessante para o fabrico de lã sintética que, ao que parece, concorre vantajosamente com a lã natural, tal qualmente como sucede com tantos outros produtos quási milagrosos que a química moderna obtém actualmente.

Foi em 1935 que a indústria italiana — a Sociedade Snia Viscosa, graças ao engenheiro A. Ferrati — ofereceu ao consumidor de lãs a «lanital», derivada da caseína do leite, e que possue propriedades de todo o ponto comparáveis às da lã natural, cujas composições são as seguintes :

	LÃ NATURAL	LANITAL
Carbono	49,25 %	53 %
Hidrogénio	7,57	7
Oxigénio	23,66	23
Azoto	15,86	15
Enxofre	3,66	0,7
Fósforo	3,66	0,8

Ao que se afirma, a «lanital», comparada com a lã de merinos, é :

a) mais quente, graças à menor percentagem de enxofre que contém, visto que êste elemento provoca o aumento do coeficiente de dispersão do calor ;

b) mais fácil de tingir com perfeição, mercê também da menor percentagem de enxofre ;

c) identicamente resistente, elástica, isoladora e higroscópica.

Quere dizer : — a «lanital» será superior à melhor lã natural — a dos merinos.

E porque preço ?

Afirma a indústria que 100 litros de leite desnatado podem produzir 3 quilogramas de «lanital», e, por fim, o soro descaseinado ainda pode ser aproveitado com vantagem como alimento para os suínos, desde que se neutralise prèviamente a sua acidez.

Penso que o caso é digno de melhor atenção e de estudos económicos sérios.

Vid. *caruma, meirinhos.*

Atacar — Ribatejo — carregar, prender.

Em Matosinhos também se usa êste termo e com a mesma significação.

Atafaes — Alentejo — peças do arreio de luxo, de côres garridas, que passam pela parte posterior do animal, a jeito de retranca, e pela albarda, à maneira de cilha.

Atafazes — Mação — diz-se assim o conjunto da cilha, retranca e cabresto.

Atalhada — Leiria — o mesmo que *aceiro.*

Atalhar-se — Alentejo — dividir-se o rebanho em piáras.

Vid. *piára.*

Atar — Ilhavo, Pínhel, Ponte de Sôr — empar.

Atarracar — Seixal — rebaixar a cepa.

Atarraque — Lavradio — poda da videira.

Atasqueiro — Alentejo — diz-se assim o terreno tão húmido que cede ao pêso dum animal ou mesmo duma pessoa.

Aternegar — Minho — tratar mal, com desleixo, sem ciência.

Aterrar — Figueira de Castelo Rodrigo — redrar.

Vid. *chegar.*

Atesoirar — Figueira de Castelo Rodrigo — podar.

Atilhar — Paialvo — fazer a empa de pandeiro.

Atornar — Sernache do Bonjardim — desviar a água dum rego para outro.

Atupir (1) — Douro — enterrar o tremoçal cultivado na vinha para adubo.

Atupir (2) — antigo — entupir. «Atupir a cava» — redrar.

Aturável (perdiz) — Alentejo — diz-se assim quando é susceptível de aceitar o cativeiro, o que é mais fácil enquanto nova, enquanto é perdigoto.

Ave de pensão — Ilha da Madeira — ave que o colono paga ao proprietário da terra que cultiva, por ocupar uma casa sita na mesma propriedade.

Avécer — Sernache do Bonjardim — render o trabalho, executar depressa.

Avelamento da uva — Sul do País — descanso da uva à sombra, antes de entrar no lagar.

Vid. *arder a uva, ardimento, assoalhamento, compor a uva.*

Avelar — Torres Vedras — germinar.

Avesseiro (1) **(terreno)** — Douro — o mesmo que *abexeiro.*

Avesseiro (2) — Douro — diz-se assim também a encosta de grande declive e exposta ao norte, por ser avêssa ou inconveniente para a cultura da vinha, em virtude de ser fria e pouco ensoalheirada, e, por tudo isso, as geadas serem freqüentes, intensas e liquifazerem-se morosamente.

Não é neste último facto que está o mal.

Avimo — Torres Novas — prova do vinho.

Azada (1) — Alentejo — grande panela de ferro, com azas.

Azada (2) — grande balde em que se recebe o leite dos *ferrados* para ser transportado para a leitaria. — F. Lapa.

Azevim — Mação — designa a azeitona muito miúda.

Aziar (1) — Ponte da Barca — brotar água de baixo para cima.

Aziar (2) — «instrumento de *Alveitaria* com que se apertam os beiços às bestas para as ter quietas. «Coisa que causa tormento, dôr, aflição. *Não há quem sofra o aziar da verdade.* Aulegraf» — R. Bluteau.

Azinagre — B. Alta — o mesmo que *alpiche.*

Azoigar — Ilha da Madeira — morrer (referindo-se a animais).

Azurracha — Douro — a ré do barco rabelo.

Vid. *espadela.*

B

Babosa (1) — Tôrres Vedras — piteira.

Babosa (2) — antigo — dizia-se assim a *casta* de videira que, trazendo sempre amostra prometedora, desavinhava sempre também. — (V. Alarte).

Vid. *amostra.*

Baboseiro — Tôrres Vedras — grande caule (6-8 m) de piteira, muito ramoso, florifero e frutifero.

Vid. *babosa* (1).

Bacelada (1) — Traz-os-Montes — Salhariz — vinha que ainda não foi enxertada.

Bacelada (2) — Tarouca — vinha grande.

Bacelada (3) — Chaves — viveiro de americanas.

Bacelo (1) — Traz-os-Montes — Salhariz — viveiro de estacas americanas.

Bacelo (2) — Tarouca — vinha pequena.

«Não posso cavar ao mesmo tempo a vinha e o bacelo» — Costuma dizer-se quando alguem pede, com pressa, a outrem algum serviço.

Bacelo liso — Tôrres Vedras — estaca de videira.

Badana (1) — Alentejo, vulgar — diz-se assim a ovelha; qualquer ovelha.

Badana (2) — Traz-os-Montes — denomina-se assim a ovelha resultante do cruzamento da raça bordaleira com a merina, e que é, em todas as suas vocações zootecnicas (carne, lã e leite) muito superior à bordaleira.

Bafordar — Figueira da Foz — desavinhar.

Bagaço (1) — Matozinhos — aguardente.

Bagaço (2) — Ribatejo — o mesmo que *abobada.*

Vid. *abobada, balsa* (3), *chapeu, cortiça, crossa, manta* (2).

Bagalhões — Norte — o mesmo que *baganha.*

Vid. *baganha* (5), *bagarelas, caróças.*

Baganha (1) — Douro — bagaço de azeitona.

Vid. *gaga.*

Baganha (2) — Salvaterra de Magos — bagaço.

Baganha (3) — Ilhavo, Ovar — grainha da uva.

Baganha (4) — Bairrada — o conjunto da grainha e pelicula da uva.

Vid. *bagulho* (2 e 3), *brulho, folhedo, folhelho.*

Baganha (5) — Norte — capsula da semente do linho.

Baganha branca — Sul — diz-se o conjunto de caroços de azeitona esmagados e de restos de polpa que, na repisa com água, se deposita na *saia* e *rasto* do moinho da remoenda.

Vid. *baganha preta, cortiça* (2).

Baganha preta — Sul do País — o mesmo que *cortiça* (2).

Baganho — Ilha da Madeira — recepiente de madeira.

Bagarelas — Norte — o mesmo que *baganha.*

Vid. *bagalhões, baganha,* (5) *caroças.*

Bagulheira — Tôrres Novas — bagaço ainda em conjunto com o vinho.

Vid. *balsa* (1, 3).

Bagulho (1) — Ilha da Madeira — pequeno recepiente de madeira em que se toma o mosto para o provar, e serve também para acabar de encher a *medida.*

Vid. *cangerão.*

Bagulho (2) — Paialvo — grainha da uva, sêca e separada do bagaço.

Bagulho (3) — Sul do País — conjunto das películas e graínhas da uva.

Vid. *baganha,* (4) *folhelho* (4).

Bailoto — B. Alta — batata miuda.

Bairro — Santarém — terras de cultura, altas, de encosta, fronteiras ao rio Tejo, mas onde as cheias não chegam.

Vid. *arneiros, campo.*

O *Bairro* é uma das três zonas agrícolas bem distintas de Santarém pela sua agrologia, proximidade do rio Tejo, influência das cheias e aptidões culturaes conseqüentes de tudo isto e que são, pela ordem crescente da sua cota: o *campo,* os *arneiros* e o *bairro.*

O *campo* corresponde aos terrenos de aluvião existentes próximo dos rios e aos mouchões e portanto de cota baixa.

Os *arneiros* ou «região charnequeira» compreendem os terrenos de cota intermédia entre a do *campo* e a do *bairro,* e são arenosos.

O *bairro* é constituído por terrenos areno-calcáreos ou argilo-calcáreos, mais ou menos sêcos, de cota mais elevada e onde nunca chegam as águas das cheias.

Se é certo, ao que parece, que houve tempo em que o *campo,* todos os campos marginaes do Tejo e do Sorraia eram explorados quási exclusivamente pelas culturas arvenses (trigo, milho e fava sobretudo),

certo é também que no reinado de D. José foram atingidas pela legislação pombalina vinhas extensas. Mais tarde a vinha ocupava só os terrenos mais arenosos e alvercados. Entretanto, foi alargando de modo tal que passaram a ser submetidas, em grande escala, á cultura da vinha, muito maiores extensões.

E, não obstante, os vinhos ali colhidos, das «cepeiras que, pelo seu desenvolvimento, tomavam proporções de arvoretas, é muito, mas mau vinho». «Vinhos bastões ; vinhos de caldeiras».

Nos *arneiros* explora-se também a vinha, cujo produto algo «afinado», não marca lugar em que se imponha.

«O bom em vinhos — disse o engenheiro agrónomo Paulo de Moraes, no seu estudo da região — é muito menos vulgar do que geralmente se julga». «Encontra-se produtos assaz vigorosos, bastante encorpados, sêcos, com suficiente casca, sem aspereza». «Estes vinhos são, pela maior parte, produzidos nos bairros», «São vinhos de copo e de exportação».

Como se vê, no distrito de Santarem, como no de Leiria, Coimbra, Aveiro e até na região demarcada do vinho do Porto, em todo o País, enfim, se encontra vinhas, largos vinhedos pessimamente localizados e que por isso produzem vinhos de qualidade inferior, chegando muitos a ser zurrapas autenticas.

O caso constitue problema economico-agricola de importância capital e já velho, visto que preocupou o governo da Nação no seculo XVIII e que, tão bem quanto possivel, lhe deu solução satisfatória, compativel com as possibilidades da epoca, e de que resultou saneamento sensivel da produção viti-vinicola, com reflexo notavel na vida economica do Paiz.

Cem anos depois — após a invasão filoxerica — verificou-se recedíva grave do mal que subsiste e que, na maxima parte, tem sido e será, cuido eu, a grande e fundamental razão da já tão velha e endémica crise viti-vinicola, que é questão sobremodo premente em todos os paizes onde a cultura da vinha tem certa importância. E porque assim é, o problema tem sido objecto de estudo nos congressos viti-vinícolas internacionaes, como no de Budapeste, por exemplo (1934) ao qual — por encargo da Comissão Internacional de Viticultura, com sede em Paris, e a cuja delegação oficial portuguesa tive a honra de presidir durante anos — apresentei o relatório seguinte (correspondente ao tema que me foi dado : «La limitation des vignes — La rationalisation de la viticulture et de la qualité des produits») :

A viticultura mundial ressurgiu após o formidavel ataque do filoxera,

sobretudo pelo que respeita à extensão dos seus vinhedos, ampliando mesmo, e muito, a sua área cultural, sempre crescente em alguns paizes, mercê da utilização — com entusiasmo quasi louco e ilusão manifesta — de campinas e varzeas que até então ninguem tinha sonhado sequer, e muito bem, que à cultura da videira pudessem destinar-se.

Porque bem certo é que, anteriormente à invasão dos vinhedos pelo terrivel afidio, raro era explorar-se a videira em terrenos que não fossem mais ou menos pobres e secos, e de encosta tambem, em conformidade com o velho e são conceito de que *Bacchus amat colles*.

Assim, a ância do lucro momentaneo, pelo aumento da produção por unidade de superficie, suprindo a qualidade pela quantidade, no abastecimento dos mercados deficitarios, constituiu uma grave falta de visão economica que, entretanto, se tornou contagiosa e se foi generalizando cada vez mais e que quási só por si originou e fomentou a crise que a viti-vinicultura atravessa na hora presente e que, como se vê, de longe vem.

Semelhante situação, de tão lamentaveis reflexos na economia das nações viticolas, tem compelido os respectivos governos a dedicar a mais séria atenção ao assunto, quer no que respeita á parte cultural da videira, quer no que se refere à tecnologia do vinho.

Eu tenho para mim que a acuidade da crise, que a todos os paizes aflige, é mais de qualidade do que de quantidade, pois é um facto a facil e real invasão dos mercados por vinhos inferiores — e quantas vezes defeituosos — produzidos por muito baixo preço, graças à errada localização de milhares de hectares de vinha em terrenos improprios para a produção de vinhos que tal nome mereçam pelas suas caracteristicas organoleticas e constituição quimica, ou que, quando muito, correspondam, de longe sequer, às qualidades dos vinhos de outros tempos.

Cuido que facilmente nos convencemos de que assim é, se considerarmos que a produção mundial não é excessiva, antes a tenho como deficiente para satisfazer as necessidades normaes dos bebedores de todo o mundo.

Vejamos : Se considerarmos que a produção vinicola mundial é de 200:000:000 de hectolitros (numero que, me parece, é superior ao calculado pelo Instituto Internacional de Agricultura) e dando-se como certo que a população da Europa é de 360.000:000, verifica-se que todo êsse vinho não dá uma capitação superior a 55l,5 por ano, a qual fica muito áquem da média normal de qualquer paiz consumidor. E isto, considerando-se, como se vê, a Europa como unica consumidora da produção universal. Assim, logico me parece concluir-se que ha vinho fraudulento,

em cuja composição pouco ou nada entra o que da uva provenha. E quando nem todo o excesso tenha esta origem, muito resulta, certamente, do desdobramento do vinho genuino com agua.

Assim sendo, grandemente afectada é nos seus legitimos interesses a viti-vinicultura que honesta e acertadamente trabalha, segundo os bons preceitos da ciencia e da tecnica. porque lhe é impossivel concorrer com as mixordias que se vendem a vil preço e sempre dão lucro.

E se a tudo isto, que é tanto, somarmos o grave erro de se abandonarem muitas *castas* tradicionaes, com o fim de aumentar a produção por unidade de superficie, em detrimento da qualidade, eu creio que temos bastante completo o quadro das causas da crise viti-vinícola que tantas preocupações — e tão justificadas — está causando ao mundo inteiro.

Da má localização de muitos vinhedos acima acusada e que tenho como incontestável, resulta ainda, a par da deficiente qualidade, o menospreso duma outra modalidade da exploração da videira e que tem reconhecido valor económico : a uva de mesa.

Na verdade, muitos dêsses vinhedos, que á produção de vinho se destinam — mas êste de baixa qualidade — poderão, com vantagens de toda a ordem, transformar-se em produtores de excelente uva para prato, quer no estado fresco, quer em passa. E, em bastantes dessas condições agrológicas, poderão ser instalados também optimos pomares. E tudo isto com manifesto proveito para a economia geral.

A par de tudo isto, ha que considerar ainda como importante factor de tão melindrosa situação a deficiente utilização ou abandono das boas normas culturaes ; o arreigado individualismo do viticultor ; a pouco cuidada e, por vezes, insuficiente tecnica vinária que, em muitos casos, longe está de ser aquela que se orienta pelos modernos e uteis preceitos da ciencia enologica.

E não é de somênos importância também a errada orientação ou, talvez melhor, a desorientação que uma parte do comércio de vinhos, pelo menos, tem seguido e em que infelizmente persiste, tendo em conta os aleatórios lucros de momento e nada mais.

Estes gravíssimos erros da viti-vinicultura que, de resto, têm carácter mais ou menos universal e cuja origem data, como já disse, do primeiro período da reconstituïção da cultura da famosa ampelídea, após a invasão filoxérica, é que têm dado lugar à crise, que desde muitos anos, se apresenta com sintomas mais ou menos alarmantes, conforme as circunstâncias mesológicas ocorrentes, mas que, de há 30 anos a esta parte, é crise formal e que constantemente se agrava, tomando *post*-guerra a feição asfixiante e que duramente se faz sentir neste momento.

Posto isto, entendo :

1.° que as plantações de vinhas, destinadas à produção de vinho, devem limitar-se aos terrenos mais ou menos pobres, não húmidos, de encosta, quanto possível, e com a exposição mais conveniente, conforme o clima regional ;

2.° que os vinhedos existentes em terrenos ricos, fundos, húmidos e irrigáveis, devem ser suprimidos ou, quando menos, serem sujeitos a um imposto progressivo tal que dê em resultado que o preço do custo do vinho seja idêntico ao do vinho dos terrenos pobres, para que não seja possível a sua nefasta concorrência, tornando precária a produção de qualidade ;

3.° que êsses vinhedos deverão ser transformados em produtores de uva de mesa, ou pomares, etc., quando o proprietário assim quizer, desde que essa transformação seja técnica e econòmicamente aconselhável, nos terrenos em causa ;

4.° que, para garantia do viticultor, deve ser perfeita a fiscalização dos viveiros, relativamente à autenticidade e sanidade dos cavalos, dos garfos, dos enxertos e perfeição dêstes, pelo que respeita à sua soldadura ;

5.° que deve ser efectiva e rigorosa a repressão das fraudes ;

6.° que deve ser absoluto e iniludível o respeito pelas marcas de vinhos regionais e de cada país ;

7.° que deve ser estabelecida e perfeitamente realizada a organização da viti-vinicultura, através dos sindicatos e adegas sociais ou cooperativas, de molde a que a cultura se torne mais perfeita e mais económica e se produzam os tipos de vinhos regionais genuínos que sejam compatíveis com as circunstâncias de meio e qualidades das *viníferas* exploradas ; e se trabalhe, ao mesmo tempo, com a técnica vinária orientada pelos mais modernos preceitos enológicos;

8.° que é para desejar que, como regra, se regresse às castas tradicionais de cada região, sobretudo naquelas em que em tempos se colheram vinhos de apreciáveis qualidades e que, mercê da ância de produzir muito, da idéia de imitar tipos exóticos e da luta pelos mercados a baixo preço, se abastardaram e até desapareceram inteiramente, com manifesto prejuízo moral e material das regiões e até dos países em que semelhante orientação tem sido prática corrente ;

9.° que muito importa fazer o mais completo aproveitamento dos sub-produtos da vinha, aumentando-se por essa forma os rendimentos da exploração e tornando possível a venda do vinho por preço mais baixo, sem que o lucro seja diminuído, antes seja superior ao que actualmente se aufere.

Limitados assim os vinhedos, racionalizada e saneada por esta maneira a produção, conseguir-se-á, penso eu :

a) Valorizar terrenos pobres que pouco ou nada produzem actualmente, com manifesto prejuízo para os seus proprietários e para o Estado também, atenta a pequena ou nula contribuïção que os sobrecarrega, por estarem incultos ;

b) Obter bons vinhos que, embora constituam colheita inferior à totalidade actualmente produzida, darão maior rendimento, não só porque da sua melhor qualidade resultará mais alto preço, mas também porque serão menores as despesas de cultura e fabrico, por a área cultivada se tornar, porventura menor, e todos os trabalhos se efectuarem em cooperação. E assim,

c) Anular ou, pelo menos, reduzir a pletora dos mercados internos e externos, servir melhor o consumidor e, conseqüentemente, reduzir a presente crise.

Pensava eu então, e penso ainda—cada vez com convicção maior— que se impõe a disciplina da produção, de um modo geral, e especialmente a da viti-vinicultura, em termos de que abusos de direito de propriedade não sejam prejudiciais a terceiros, e à Nação por conseqüencia.

Ainda hoje, como sempre, se tem, em regra, como bom, o princípio de que cada um pode fazer o que quizer no que é seu, sobretudo em questões agrícolas.

Já S. João Crisóstomo — na Homília XLIII, na epístola aos Coríntios — disse : — «Vós julgais-vos os proprietários dêstes bens (as terras) e não sois mais do que o seu ecónomo...». «Tudo pertence a Deus, êle fêz-vos ricos, como podia fazer pobres...» «Entregou-vos essas riquezas para vos associar ao ministério da sua Providência». «Pretender que são vossas, *com o direito de as utilizar arbitràriamente duma forma absoluta,* é faltar ao reconhecimento que lhe é devido...». O sublinhado é meu.

Por outro lado, Napoleão — em um discurso que, em Fevereiro de 1810, disse no Conselho de Estado — afirmou : «Nenhum proprietário tem o direito de infringir as regras que estabelecem os interêsses da Sociedade».

«Eu não suportaria que um particular tornasse estéreis terrenos de cultura *para aí estabelecer um parque* (sublinho eu), porque o direito de utilizar não vai até ao ponto de privar um povo das suas subsistências».

«O abuso da propriedade deve ser reprimido sempre que prejudique a Sociedade...».

Utilize-se a propriedade tôda, cultive-se todos os recantos do país que disso sejam susceptíveis, mas com ciência e a consciência de que, servindo cada um os seus interêsses próprios, que legítimos sejam, serve bem a Nação.

É necessário que nos convençamos desta grande verdade que Socrates, segundo Xenefonte, proclamou: «Quando a agricultura prospéra, todas as outras artes florescem com ela, mas quando se abandona a cultura — seja qual fôr a razão — todas as outras actividades, tanto as exercidas na terra, como no mar, se reduzem e até anulam também».

Muito bem. Ora a localisação perfeita das diversas culturas é um dos factores de importância primacial da prosperidade de um país agrícola, tendo-se em vista, como é indispensável, a produção em quantidade sim, mas sobretudo a de melhor qualidade e também o *déficit* ou demasiada abundância dos produtos em causa, relativamente à capacidade dos mercados.

A nossa lavoura, que é rica de rifões, os quais, na sua maioria, têm um grande fundo de verdade, diz, sôbre a questão da localisação de culturas: «A vinha onde pique e a horta onde regue». E diz também, com visão e observação perfeitas: «Nem vinha em baixo, nem trigo em cascalho».

«Quem tem vinha em mau lugar, aos olhos vê seu mal».

Na região duriense, quando se trata de vinho do Porto, daquele «que põe a alma no seu lugar» — como dizia a ama de António Augusto de Aguiar, como refere nas suas notáveis conferências — o bom vinho produz-se nas encostas. Mas o melhor colhe-se até à altitude em que ainda se *ouve o ranger da espadela*. E êste facto é *brazão* das boas quintas, tanto porque isto significa que a influência benéfica dos rios se faz sentir, pela humidade que dão à atmosfera, como porque significa também que a altitude não é demasiada, como convém, aliás, sairia *vinho de ramo*.

Por outro lado, é nessa mediania de altitude que a temperatura e a luz são as melhor graduadas para imprimir ao vinho qualidades superiores, chegando-se a traduzir trignomètricamente o grau de generosidade do vinho num teorema quási fantástico: — «que aumenta na razão do seno do ângulo de inclinação do terreno».

Mas, como quer que seja, é naquelas localisações, incontestàvelmente, que se colhe o *licor duriense*, como lhe chamou Cruz e Silva (XVIII século):

«...quinta essência
Dos vinhos todos».

«Sangue brilhante da cepa estremada
Que Mação avaro e zeloso
Guarda nas pipas com chave dourada».[1]

Baixa — Chaves — empa.

Baixa da vinha — Macedo de Cavaleiros — empa.

Baixada — Trás-os-Montes — empa.

Baixar — Ilha Graciosa — empedrar.

Baixar as pontas — Melgaço — atar a videira, empar.

Baixar a vide — Braga — fazer mergulhia.

Baixar a vinha — Trás-os-Montes — empar.

Baixar o vinho — Trás-os-Montes — praticar o recalque.

Vid. *pisão-artigo, recalque.*

Baixel (boi) — boi com a armação muito derrubada — S. B. Lima.

Vid. *cabano, ratinho* (3).

Balaio — Algarve — cestinho de vime. Trás-os-Montes — cesto de palha de centeio.

Balança — Mação — diz-se assim o braço da *picota* ou *cegonha* a que se prende o balde e que gira sôbre o *pégão.*

Balasto — Tôrres Vedras — alimento volumoso do gado.

Corrutela de balastro, certamente.

Baldão — Chaves — *cegonha* para tirar água dos poços, cisternas, valas, etc..

Vid. *burra* (3), *cegonha, picota.*

Balde — Douro — balseiro.

Balde de medição — Douro — celha larga e pouco alta, com a capacidade de 25 litros, em que se recebe das vasilhas o vinho que se está medindo.

Baldiar a propriedade — Portalegre — torná-la quási lugradoiro público por falta de vedação, e também por falta de respeito, por parte do público, pela vedação.

Baldiar é termo rigoroso, autorisado pelas nossas velhas leis, que significava «*devassar, fazer comum a todos,* cujos fundos são próprios da Sociedade». A estes terrenos «chamavam em algumas partes *coutadas,* em outras *enxidos* (do castelhano *exido,* do latim *exitus*), noutros lugares *malhadas, defesa, deveza* e *rocios*».

---

[1] Poesias, III, pág. 13 (*Estudos durienses* (3), 1938 — Abade de Baçal.

Entretanto, em Penamacôr (alvará de 1607) «*baldios* eram os pastos comuns para o gado miudo; *coutadas*, os pastos comuns para os *bois da lavrança*, e *rocio*, o campo público junto da povoação».

Havia ainda a *fôlha de pam*, em que não podia entrar gado.

(*Discurso Jurídico*, por Domingos Nunes de Oliveira, 1787, Lisboa).

Baldio — Antigo — Penamacôr — pasto comum para «os gados miudos».

Vid. *courela* (1, 2, 3).

Baldoia (pedra) — Alentejo — diz-se assim aquela que não tem utilidade; que dá mau trabalho.

Balear — Trás-os-Montes — separar, na eira, o grão de cereais dos restos da espiga, etc..

Vid. *acunhar, baleia, coanhar, coanhos, conhar, conheiras, esconhar.*

Baleia — Trás-os-Montes — vassoura de certa planta (qual?).

Vid. *conheiras.*

Balisa — Cartaxo — o mesmo que *balisas* (3).

Vid. *balisar, pintalha, vigia.*

Balisador — Douro — o jornaleiro que, por ser mais deligente, se coloca na ponta da fila dos homens que procedem à surriba, cava da vinha, etc., para os *puxar.*

Vid. *rainha, rei, rei da cavada, vassalo.*

Balisas (1) — Douro — ensaios de lotações feitos em série, em copos, para com segurança se determinar a proporção em que se deve misturar dois ou mais vinhos, para que resulte o tipo desejado.

Balisas (2) — Sintra — tutores da videira.

Balisas (3) — Tôrres Vedras — canas que marcam o lugar da plantação de videiras.

Vid. *branquinha.*

Balsa (1) — Castelo Branco — bagaço de uva.

Vid. *cango* (2).

Balsa (2) — Minho — dorna.

Balsa (3) — o mesmo que *abobada.* — F. Lapa.

Balsa (4) — Douro — celha-funil por meio do qual, metido na batoqueira, se envasilha o vinho.

Balsa (5) — Tôrres Novas — aguardente de bagaço.

Balsa (dar) — manter, depois de pisada a uva, a lagarada em repouso, até que se inicie a fermentação, envasilhando-se logo que esta desperte. — (Silva Teles).

Balsão — Douro — o mesmo que *balsa* (4).

Balsas dançantes — Desde muito que é discutida a vantagem da pratica tradicional de conduzir a fermentação alcoolica tumultuosa dos vinhos tintos, acusando-se muito a curtimenta, no lagar e nos balseiros, como causa da perda de alcool e aumento de acidez volatil para o vinho resultante. Nesta acusação se originou em França a invenção de varias dornas fechadas em que se devia realizar a fermentação livre da acção do ar exterior, e entre as quaes citarei a de Michel Perret e a de Coste Floret. Pretendiam os autores que assim se conseguia a perfeita lixiviação da balsa pelo vinho em fermentação e o alcool que se ia produzindo extraia dessa mesma balsa toda a sua riqueza quimica, util á melhor constituição do vinho em preparação. Mas o certo é que a realidade pratica não correspondeu á dedução teorica, visto como da balsa colocada em extratos horizontaes ou perpendiculares, separados por redes ou grades num caso, (M. Perret) ou por anteparas de madeira com a superficie perfurada (C. Floret), se não lograva extrair da balsa quanto era para desejar, tanto no ponto de vista quimico, como no da côr. E a razão é que êsses estratos, passado um certo tempo de fermentação, são por tal maneira comprimidos contra as redes ou anteparas que os separam que se tornam impermeaveis, resultando daí que o alcool que se vai formando no liquido não circula e portanto não pode dissolver os principios quimicos que o bagaço contem, como é obvio.

Isto mesmo foi verificado por Ferreira Lapa e por A. A. de Aguiar. Este professor, porem, tentou resolver o problema, inventando uma dorna em que a fermentação se realisasse fora da acção do ar livre, sim, mas em que fôsse possivel dar movimento á balsa dentro da mesma dorna, estando ela mergulhada no liquido. Para isso imaginou uns cilindros de verga que, depois de cheios de balsa, eram colocados verticalmente dentro da dorna, presos ao fundo desta por uma corda cujo comprimento, duns $0^m,30$ ou $0^m,40$, permitisse movimento a êsses cilindros, mercê do anidrido carbonico produzido. Mas para que êsse movimento fôsse maior e regulado, era presa na cabeça dêsses mesmos cilindros uma outra corda que, passada através da tampa da dorna ia passar numa roldana fixada no teto da adega. Assim, puxando-se pela ponta desta corda, provocava-se o movimento dos cilindros dentro da dorna, movimento êste que, no parecer do autor, daria em resultado o liquido banhar fartamente a balsa contida nos cestos e renovar-se êsse banho constantemente, homogenizando-se o conjunto pela *dança* repetida dos continentes da balsa.

Foi daqui que resultou ao sistema o nome de *balsas dançantes* dado, cuido eu, por Ferreira Lapa.

Mas o certo é que nem assim se alcançou o fim desejado. E, na verdade, parece que assim deve ser, porquanto, se é certo que os cilindros cheios de balsa se movem dentro do liquido em que estão mergulhados, certo é tambem que o bagaço de cada cilindro é comprimido gradualmente contra as paredes do continente respectivo, chegando por isso a tornar-se impermeavel e por conseqüencia não cede quanto contem e é necessario á perfeita constituição do vinho. [1] Alem disso, ha, para mim, como problema muito importante, a questão das temperaturas a que a fermentação se realiza e que muito a podem prejudicar.

O problema da lagaragem, que vem a ser o governo da fermentação e portanto da futura constituição do vinho, é de transcedência superior, e assunto largo e belo, quer no ponto de vista cientifico, quer no tecnico, que aqui se não explana, por não ser lugar adequado.

Apenas noticias ligeiras e nada mais.

Vid. *curtimenta, fazer o vinho, feitoria, meia casca, meia curtimenta, meia feitoria, vinho de feitoria.*

Balseiro — Tôrres Novas — diz-se assim o depósito onde se conserva a balsa (o bagaço de uvas).

Balseiros — Minho — varas longas de videiras, que constituem uveiras, e que ficam pendentes depois da poda.

Vid. *lampadarios, redeas, sacavinhos.*

Baltar (cepa) — antigo — *casta* de videira que desavinha.

Bamburral — Alentejo — restolho.

Banca — Sernache do Bonjardim — tripeça.

Bancada — Colares — vala de surriba nas areias.

Vid. *banqueta, elfa, galeira, galgueira, valeira de surriba.*

Bancas — Penafiel — as peças de madeira que formam o perimetro da ramada e se apoiam nos pilares (esteios) que o sustentam.

Bancos — Castelo Branco — espaço entre duas linhas contiguas de videiras.

Bandeira — Santarem — o pendão da *adiafa.*

Bandeiro — Ponte da Barca — abundante em partes e falha noutras (a produção duma cultura no mesmo campo, por exemplo).

---

[1] As dornas, a que aqui se faz referência, existem na adega do Instituto Superior de Agronomia, mandadas fazer pelo autor, quando instalou e dirigiu as oficinas tecnológicas do mesmo Instituto.

Bandejas de destilação — Ribatejo — os pratos retificadores do alambique.

Vid. *camisas (trabalho em).*

Banqueta — Colares — o mesmo que *bancada.*

Baraça — Monsão — o mesmo que *cartela.*

Vid. *cartela, espiche* (2), *rocada, roqueira.*

Baracejo — Cascais — a graminea, vulgar na serra de Sintra (Macrochloa ?), com cujos colmos se ata os molhos de rama de pinheiro.

Barba — cunha que fixa no *cavalo* o *arco a lavrar.*

Vid. *cavalo, lavrar o arco.*

Barbada — antigo — barbado de videira (estaca que enraizou).

Vid. *capão, muda nova.*

Barbas de Milho — Norte do País — o conjunto dos longos estiletes das flores femininas do milho.

Vid. *melenas.*

Barbeação — Alguns lugares — a supressão das raizes que os garfos das enxertias da videira facilmente emitem e que é indispensável suprimir.

Vid. *afrancamento, barbeameato.*

Barbeamento — Vulgar na viticultura — o mesmo que *barbeação.*

Barbota — Setubal — raiz do garfo da enxertia.

Barda do curral — Castelo de Vide — porta ou taipal com que se veda o curral.

Bardalhão — Mação — o mesmo que *geio.*

Vid. *geio* (2).

Bardo (1) — Douro — «parreira vertical» (vinha em cordões com altura mediana).

«Fileira de videiras distante das vizinhas de 15 a 20 ou mais palmos, como se usa nas terras mais frias do Douro». — R. da Fonseca.

Bardo (2) — Traz-os-Montes — terreno cultivado.

Bardo (3) — Alentejo — o mesmo que *malhada* (3), *redil* (1).

Vid. *gado acancelado.*

Barlengueiro (vento) — Lourinhã — diz-se assim o vento noroeste, porque vem do lado das Berlengas.

Barra — Douro — o mesmo que *ferro de monte.*

Vid. *agulha, ferro, ferro de mergulhia, ferro de saibra, travela.*

Barrais — Vale da Vilariça — terrenos de cota mais alta do que a das *canameiras* e *courelas,* e que só são atingidos pelas cheias grandes.

Vid. *canameira, Carreiros, courela* (3).

Barranha (1) — Algarve, Beira — vaso de barro, espécie de alguidar.

Barranha (2) — Traz-os-Montes — grande tijela sopeira.

Barranha de mel — Algarve — vasilha em que se transporta mel.

Barrar — Braga — apertar o batoque da vasilha em que o vinho deixou de fermentar.

Barreiros — Vale da Vilariça — terrenos de cota superior à dos *barrais* e que não são atingidos pelas águas de qualquer cheia.

Os *barrais* e os *barreiros* predominam na margem direita da ribeira; há, contudo, alguns na margem esquerda.

Vid. *barrais, canameira, courela* (3).

Barrela — Macieira de Cambra — palheiro.

Barrilha — Alentejo — o tijolo com que se constroi abobadilhas.

Barro forneiro — Beja — terreno argiloso vermelho acastanhado, de trabalho fácil, relativamente.

Barro negro — Beja — terreno de côr negra, difícil de trabalhar e cujas produções são menos regulares do que as do *barro forneiro*.

Barroas — Torres Novas — mulheres de fora do lugar que vêm fazer a vindima.

Vid. *botas*.

Barroca — Arredores de Lisboa — diz-se assim um terreno baixo, povoado de laranjeiras.

Barrocos — Beira Alta — diz-se assim as grandes massas de rocha granitica.

Vid. *boieira (pedra)*.

Barrões — Torres Novas — o mesmo que *botas*.

Vid. *gaibéu*.

Barroza (raça) — Porto — raça barrozã (gado vacum da).

Vid. *castanha* (raça), *galante*.

Barroza (terra) — terreno argiloso. — Alarte.

Basa — Beira Baixa — o mesmo que *vaga*.

Bassa — Ponte da Barca — dorna pequena.

Bastão (1) — Alentejo — primeira camada de fruto, das três que de ordinário o sobreiro dá, e que vem em Setembro-Outubro.

Bastão (2) — bolota de Fevereiro. — R. Bluteau.

Vid. *lande* ou *do tempo, lande serodia, landisco*.

Bastir — B. Baixa — fazer a pasta de lã para os chapeus.

Vid. *plancha*.

Batata — Ilha da Madeira — batata doce.

Bater a cepa — Algarve — «rachar a cepa de alto a baixo à *procura de um bichinho que lhe faz mal*».

Semelhante operação, como é natural, reduz a produção de modo notável e mata as videiras.

Batida — Macieira de Cambra — debulha do centeio.

Bauzas — Antigo — terras incultas («irrutas ou barbaras») onde se colhia mato para as camas do gado e para estrume.

Vid. *bouça, bravio, bustelos.*

Bedum — «bôrra ardida do azeite, que põe mau saibo no azeite e lhe esperta a decomposição». — F. Lapa.

Beirada — Ilha da Madeira — escarpa.

Beiral — Minho — linha de uveiras.

Vid. *adagues, carreira* (2), *uveira, valadas.*

Belcoria — Minho — o mesmo que *tinos.*

Belga — Ovar, Tarouca — o terreno limitado por duas regadeiras contiguas.

Belgas — Cuba — diz-se assim os regos abertos no terreno a semear e que servem de referência ao homem que lança a semente á terra, para melhor regular a distribuïção dessa semente.

Belisca — Douro — desponta da vinha.

Vid. *capação, decote* (4), *descampanar, desponta.*

Beneficiação — Douro — aguardentação do vinho.

É deveras expressivo êste termo *beneficiação*, com o significado que se deixa indicado e na região duriense se lhe dá. Contudo, não quere isto dizer que sempre, da adição de aguardente ao vinho, resulte um beneficio para êsse vinho, antes pelo contrário, quando o vinho em causa não possue as qualidades necessárias para que o desejado beneficio seja conseqüência fatal da operação.

Em boa verdade, a aguardentação é um problema vinícola grave e interessante para a resolução do qual é indispensável ciência e consciência, porquanto praticá-la, tendo apenas em vista a elevação do grau alcoólico do vinho, seja êle qual fôr — e, infelizmente, é isto prática corrente — é acção errada, quási um crime, muitas vezes, visto que, por esta maneira, se estraga um produto excelente, criando-se uma bebida intragável para quem saiba beber; uma antentica bebida cafreal, com desdouro para a nossa riqueza enológica, que é, incontestàvelmente, tão grande como outra não há; e, por outro lado, com manifesto prejuízo

moral e material para a Nação e, particular e imediatamente, para a viti-vinicultura e para o comércio respectivo, pois é bem certo que os vinhos que são indevidamente aguardentados perdem qualidades e os bons mercados regeitam-os e a escoante reduz-se.

A adição da aguardente ao vinho será útil, verificar-se-á a *beneficiação*, sempre que o vinho possua as condições indispensáveis de constituïção, e são elas :

a) que seja maduro ;
b) que seja encorpado ;
c) que tenha açucar remanescente ;
d) que não seja fraco ;
e) que não seja aguado ;
f) que não seja verde, e portanto,
g) que não seja demasiado ácido.

Pelo que respeita à aguardente a utilisar, muito importa :

a) que seja de boa qualidade : — de borras sãs, provenientes de vinho bom (das borras do próprio vinho a tratar) [1] ou resultante da distilação de vinho bom ;

b) que a sua graduação esteja em harmonia com a compleição do vinho : — baixa (50° ou 60° C) quando se trate de vinhos relativamente fracos e apenas tenham pouco mais do que vestígios de açucar remanescente ; ou de graduação entre 78° e 88° C, quando, pelo contrário, seja encorpado e doce ;

c) que a sua idade seja proporcional à dos vinhos a que se aplica ;

d) que a quantidade a adicionar de cada vez — tanto na *cama*, como nas *lotas* e *refrescos* — não seja em demasia, e que essa adição seja praticada nas épocas mais convenientes.

Nestas condições, a aguardente, que, como ela diz no conhecido diálogo, é má bebida :

«Eu sou sua filha (do vinho)
Gerada nos finos vapores ;
Derrubo por três dias,
Quem se finta nos meus amores».

---

[1] Noutros tempos era esta a única aguardente que se empregava, o que representava apenas 5 litros por pipa, visto que essas borras não excedem 8 % do vinho e as borras distiladas não produzem mais de 12,5 % de aguardente.

Dava-se-lhes então tamanho valor que o adagio popular diz : «Menos vale às vezes o vinho do que as borras».

passa a ser útil e até necessária, e assim ela o reconhece, ainda no citado diálogo, quando diz :

«Em tudo sou contrafeita,
Por isso sou má bebida,
Mas inda sirvo de ingüento
Para curar alguma ferida».

Não é novidade dizer-se que a aguardente, quando aplicada nas condições aqui expressas, contribue para facilitar a melhor vida química do vinho, aprimorando-lhe qualidades, acrisolando o equilíbrio dos seus elementos, melhorando as condições da sua conservação perfeita através do tempo.

Tudo isto é reconhecido desde velha data, e por isso os inglêses têm como certo que o vinho do Douro é sempre bom, mas, quando não aguardentado, dizem — *It is no longer Portwine* [1].

Efectivamente, a aguardentação oportuna de um vinho bom, feita com boa aguardente — que êle *come* ou *engole*, e não fica por isso *queimado* — facilita a eterificação e, pela sua riqueza própria, a aumenta também (o que não sucede quando se utilisa o álcool puro ou mesmo aguardente de graduações muito altas), dando assim aos vinhos de *massas generosas* o aroma fino a que os inglêses dão, figuradamente, a designação de *nose*.

É êste o grande vinho completo e típico, entre os vinhos portugueses que não têm rival no mundo. Mas, para tanto, têm de provir de *castas nobres*, cultivadas em terrenos e climas *nobres* também.

Assim, teremos o vinho do Porto formal, autêntico, que nos deu nome singular em todos os mercados do mundo — o vinho nobre, de boa raça, «o que vem de boa casta ou geração, de pais nobres e ilustres, o que se comporta nobremente, da melhor sorte», o que tudo lhe confere o título bem merecido de *generoso*, nos termos precisos em que, na Eneida, 7, 33, êste vocábulo é definido.

Vid. *aguardentar na cama, lota, refrescar o vinho, vinho com corpo, vinho que come a aguardente, vinho em prova rica, vinho em prova sêca, vinho que engole a aguardente, vinho queimado, vinho rico, vinho tratado.*

Berregã — Monsão — pau que sustenta o cabeçalho do carro na horizontal, quando parado.

Vid. *cangalho* (3).

[1] H. Vizetelly — *Facts about Port and Madeira.*

Berruzão — Minho — nabal serodio.

Bica — Minho — estopa fina, a melhor.

Vid. *boiceira, troça.*

Bica do lagar — Ilha da Madeira — calha de madeira que conduz o vinho do lagar à *tina da bica.*

Bicada (1) — Leiria — a parte do pinheiro abatido (ramos que constituem a copa da árvore e que não dão madeira) que deve separar-se do tronco imediatamente, para evitar a grande evaporação que, secando demasiadamente a madeira, a torna difícil de pôr em obra.

Bicada (2) — antigo — entrada.

«A bicada de um mato» — In *Menina e môça.*

Bicadas — altos e baixos do terreno.

«Por bicadas de montes e barrocais» — A. Herculano.

Bicha — Douro — tubo de borracha com que se tira vinho pela batoqueira das vasilhas.

Bicha malvada — Minho — filoxera.

Bichas — Aveiro, Coimbra — pequenas fendas em um muro.

Vid. *alegrar as bichas.*

Bicos — Alcobaça — o mesmo que *furão.*

Bidente — Douro — enxada com dois bicos grandes e com pá muito reduzida.

Esta enxada — de pontas longas e delgadas, muito útil para trabalhar os terrenos chistosos da região duriense, muito pedregosos—parece ter sido muito usada pelos agricultores romanos, de quem, certamente, a herdámos.

Bilhestres — Minho — milho, painço.

Bimbarra — Tarouca — o mesmo que *cegonha* (1).

Bimbo — Santarém — o mesmo que *ratinho* (2).

Vid. *gaibeu, maltez.*

Bisco — Trás-os-Montes — o mesmo que *garrancho* (1).

Boca de cobra — Trás-os-Montes — extremo superior da serpentina do alambique.

Boca da pipa — Ovar — orifício aberto no tampo em que se mete a torneira.

Bocanheira — Tarouca — orifício do tanque ou poça, que dá saída ao líquido que contém.

Vid. *buço*.

Bocanho — Sernache do Bonjardim e Minho — período de estiagem em dia chuvoso.

Vid. *armazém* (2).

Boi — Asia — «o escravo que leva o sombreiro do Sol» — R. Bluteau.

Boi cabeceiro — designa-se assim o *boi chaveiro* no matadouro de Lisboa, por não ter sinal na canga, mas sim na cabeça, visto trabalhar com jugo frontal — S. B. Lima.

Vid. *melena, molhelha*.

Boi canavez — Aveiro — variedade da raça barrosã.

Vid. *boi maiano, boi serrano*.

Boi carrancudo — Braga — aquêle que tem cabeça muito grande.

Boi castanho — Aveiro — o mesmo que *boi de meia ponta*.

Boi chaveiro — Trás-os-Montes e Beira Alta — boi espanhol raiano, que entra em Portugal pelas alturas de Chaves — S. B. de Lima.

Vid. *boi cabeceiro, gado galego vianez*.

Boi de alcofa — boi para engorda na primavera e que no inverno antecedente recebe ração de grão e palha, moinha ou feno, comidos em alcofa — S. B. de Lima.

Boi de além Douro — Douro — o mesmo que *boi de meia ponta*.

Boi de meia ponta — Douro — boi da região duriense, que aparece freqüentemente nas feiras do distrito de Aveiro — S. B. de Lima.

Vid. *boi castanho, boi de além Douro*.

Boi do sol — Aveiro — o que ali é importado, sobretudo de S. Pedro do Sul.

Boi galante — «o da raça ou sub-raça braguesa, muito apreciado pela regularidade das suas lindas formas, que a distinguem das demais, e por isso se lhe dá tal designação».

Boi maiano — Aveiro — o mesmo que *boi canavez*.

Vid. *boi maiato*.

Boi maiato — Aveiro — o mesmo que *boi maiano*.

Vid. *boi canavez*.

Boi oliveirinho — Coimbra — aquêle que é comprado na feira da Oliveirinha (Aveiro), seja qual fôr a sua origem ou raça.

Boi palhaceiro — Aveiro e Coimbra — diz-se assim o boi espanhol ou mirandez que, indo da Estremadura, é freqüente na feira da Palhaça (Aveiro).

Boi pereiro — Braga — aquêle cujos cornos, implantados muito para o centro, se projectam muito direitos para cima, sem inclinação sensível para a

frente, ficando por isso bastante próximos um do outro, em tôda a sua extensão.

É animal muito pouco apreciado por êste facto.

Boi pisco — Braga — diz-se assim todo o barrosão de côr clara (amarelada ou avermelhada).

Vid. *boi valongueiro, pisco.*

Boi serrano — Aveiro — o mesmo que *boi canavez*.

Boi valongueiro — Braga — o mesmo que *boi pisco.*

Boia (1) — Beira Baixa — peça que no moinho marca a altura do cereal a moer na tremonha ou *moéga.*

Vid. *chocalho.*

Boia (2) — Alentejo — toucinho ou qualquer outra carne de porco que é cosida no caldo que se serve aos jornaleiros.

Boiar — Norte — levar a vaca à cobrição.

Boiceira — Minho — a estopa mais grossa que o linho dá.

Vid. *bica, tróça.*

Boieira (pedra) — Alentejo — diz-se assim o granito.

Vid. *Barrocos.*

Bolinhos — Algarve — nozes, figos, amendoas, etc., que são pedidos pelas crianças no dia do aniversário do célebre terramoto de 1755, simbolizando a miséria em que ficou muita gente, por via do mesmo terramoto.

Há quem afirme, contudo, que já antes do terremoto referido havia êste hábito na região — «o pedido dos bolinhos».

Vid. *Pão, por Deus.*

Bôlo — Em alguns lugares do país — o mesmo que malhada (3).

Vid. *bardo* (3), *redil* (1).

Virá o termo do grego *bôlos = porção de terra?*

Por isso, talvez, se diz «por conta do bôlo», referindo-se à parte da terra em que se estabelece a malhada.

Bolsa — Ovar — denomina-se assim a pequena dorna de bojo em arco de circunferência, de raio grande, que recebe o vinho à saida do lagar e donde se tira para as vasilhas.

Vide *cabôco.*

Bomba — Douro — dá-se êste nome ao batoque que entra na constituïção do *malho de atesto.*

Bombo — Douro — vasilha que tem 600 l de capacidade.

Boneca — Norte — o mesmo que *adeito*.

Borda da mó — a superfície mais exterior da mó, onde o grão é moido mais fino. — F. Lapa.

Vid. *aperto da mó, coração da mó, entrada da mó, meio da mó.*

Bordadura — Caparica — dá-se esta designação aos *cabeceiros* da vinha, que não são plantados, nem amanhados.

Os viticultores utilizam estes cabeceiros para, de tempos a tempos, tirarem terra que espalham por tôda a vinha, a fim de melhorar a riqueza ou o nível de fertilidade do terreno que as videiras exploram, porque «sendo esta terra virgem, melhora a outra».

O caso tem muito de verdade, mas resta saber se êste benefício será maior do que o que resultaria de ter videiras em tôda a superfície, devidamente amanhadas.

Bordoada — Alentejo — a margem duma linha de água.

Borne — Alentejo — nádegas.

Borneiro — Douro — batoque.

Borquilho (boi) — Traz-os-Montes — aquele que tem os cornos baixos e dirigidos para a frente.

Vid. *baixel, cabano.*

Borraceira (azeitona) — Bairrada — aquela que deita muita *amurca* na moenda.

Borracheiro — Ilha da Madeira — homem que transporta vinho em odres (*borrachos*).

Borracho (1) — Ilha da Madeira — odre de pele de cabra em que se faz o transporte de vinho.

Borracho (2) — Norte — pombinho mal emplumado.

Borracho (3) — vulgar — bebado.

«Sendo tão boa a borracha, não ser bom o ser borracho». — Castilho.

«Porcos com frio, homens com vinho fazem grande ruido». — Popular.

Borracho (4) — Alentejo — bolo especial de ovos, farinha e vinho branco.

Borracho (5) — vulgar — sopapo, bofetão.

Borraes — Douro — terrenos argilosos do Vale da Vilariça.

Borralha — Vidual de Baixo — poeira da estrada.

Borralheira — o mesmo que *moreia* (2).

Borréfos — Alentejo — aves novas (pombos, rolas, etc.).

Borrega — Alentejo — diz-se assim a ovelha de um ano.

Botadoiro — Bairrada — o mesmo que *cabaço* (1).

Botar do grão ao vento — alguns lugares — o mesmo que *escrivar*.

Botar-se o vinho — Bairrada, Minho — turvar-se por virtude da refermentação, ou de qualquer doença, tal como *casse*, volta, etc.

Botar o vinho em limpo — Bairrada, Colares — transfegá-lo.

Vid. *lota, lota sêca, pôr em limpo.*

Botas — Tôrres Novas — o mesmo que *ratinhos.*

Vid. *barrões, bimbo, chaleiros, maltezes, ratinho.*

Botelha (1) — «garrafa de barro ou de vidro».

Botelha (2) — Douro — abobora.

Vid. *butéfa.*

Botelheiro — antigo — «o que tem o cuidado dos vinhos e licores».

Botelho (1) — Algarve — talhão de horta com 1.500 a 1.600 m^2 de superfície.

Botelho (2) — antigo — «medida antiga menor do que o salamim».

Vid. *alqueire* (1).

Botilhão — Minho — o mesmo que *farélo.*

Bouça (1) — Minho — pinhal, mato.

Bouça (2) — Sernache do Bonjardim — terreno de mato, murado e com algumas árvores.

Vid. *bausas, bravio, monte, sorte.*

Braço d'água—Ilha da Madeira—linha de água que deriva de uma levada.

Vid. *levada* (1).

Brança — Minho — espiga de milho, chôcha.

Branda (1) — Minho — pasto para o gado.

Branda (2) — Minho, interior (região serrana) — diz-se assim a pastagem da serra, aproveitada pelo gado transumante, no verão.

Vid. *inverneira* (1).

Branda (3) — Minho, interior (região serrana) — também tem esta designação o abrigo do pastor e aquele que se oferece, de noite, ao gado que no verão sobe para a serra para pastar.

Vid. *inverneira* (2).

Brandura — Alentejo — «nebelina, nevoeiro da madrugada que amadurece os figos lampos, ao mesmo tempo que engorgita os cachos, entre a decoração dos pampanos, festiva e rubanesca. Esparge-se, alma benigna da cultura, sôbre os vergeis estancados por tantas horas de sirôco». — Fialho de Almeida — *O País das Uvas.*

Branha — Alcobaça — moinha do milho.

Branquinha — Santarém — estaca que marca no terreno a plantar o lugar em que devem ficar as videiras.

Vid. *balisas* (3).

Bransas — Douro — massa de azeitona que escapa das ceiras na prensa e vai com o azeite para as tarefas.

Vid. *cabeças.*

Bravio (1) — Minho — pinhal, terreno onde se colhe mato para o *enchido* ou *quinteiro*, assim como para as camas do gado.

Vid. *bauzes, bouça, enchido, quinteiro* (1).

Bravio (2) — Évora — videira americana.

Bravo — Tôrres Vedras — diz-se assim o cavalo ou porta enxêrto americano de que se não sabe o nome.

Vid. *americano.*

Bravos — Traz-os-Montes — rebentos dos cavalos americanos sôbre que estão enxertadas as videiras europeias.

Brazilar — Alentejo — durar, chegar ao ano seguinte.

Vid. *cambada.*

Brazino — Ilhavo — boi de côr avermelhada.

Brazões — «castanheiros provenientes de semente que nos cortes se deixam para darem peças de madeira de grandes dimensões, tais como vigas.

O número de *brazões* ou árvores de reserva, por hectare, deve andar por 30 ou 40, o que não prejudica a crescença da *talhadia*». — S. Pimentel.

Vid. *paus reaes.*

Brelhe — Minho — bagaço de uva, de azeitona.

Vid. *brulho.*

Brolho (plantio de) — Ilha de S. Miguel — rebentos de *tóca* utilizados para a propagação do ananaz.

Vid. *lados* (*plantio de*), *tóca.*

Brossa — Miranda (Terras de) — o mesmo que *tascos.*

Brulha — Beira Baixa, Salvaterra de Magos — borbulha para enxertia.

Brulho — Minho — o mesmo que *brelhe.*

Vid. *cango* (1, 2), *folhelho, baganha* (1, 2, 3), *baganha branca, baganha preta, gaga.*

Bucha — Ilha da Madeira — taco de madeira, envolvido em serapilheira, com que se tapa o orifício por onde se sangra o lagar do vinho.

Buço — Sernache do Bonjardim — orifício por onde se esgota uma poça.

Vid. *bocanheira.*

Bufar — Mafra — o rebentar das ervas selvagens.

Bugego — Minho — ulcera, ferida.

Bugiar — Traz-os-Montes — descascar a parte da estaca de oliveira que será enterrada no acto da plantação.

Buraca — Chaves — covacho de plantação de videira.

Burlandeiro (vento) — Alentejo — diz-se assim aquele que é variável, que muda de direcção.

Burlete — galicismo (de bourrelet) que às vezes se emprega para significar *arregaçamento, tecido cicatricial* da enxertia.

Burra (1) — Almeirim — pau ou ferro que, espetado obliquamente no chão, serve para suspender as caldeiras em que se cosinha.

Burra (2) — Alentejo — escadote muito usado nas adegas.

Burra (3) — vulgar — cavalete usado na serração manual, formado por um toro de que uma das extremidades assenta no chão e a outra sôbre dois pés. Esta tem um entalhe em que assenta uma extremidade da peça a serrar e é sustentada a certa altura do chão pelo *pontalête.*

Vid. *pontalête.*

Burra (4) — Alto Alentejo — grade em que se retira a palha das eiras e que é puxada por um animal.

Burra (5) — Norte — diz-se assim a terra que, por virtude das enxurradas, se desprende das encostas.

Burra (6) — Sul — o mesmo que *cegonha, burro* (4), *picota.*

Burra (7) — Beira Baixa — diz-se assim a troça que é feita aos trabalhadores que não malham com uniformidade e cujas pancadas do mangual não são sonoras.

Burra (8) — Minho — cesto de vindima.

Burrinho — Coimbra — pequena mesa a que se senta o aluno chamado à lição.

Burro (1) — Salvaterra de Magos — «monte de terra».

Burro (2) — Douro — amontôa da mergulhia duma videira e da qual saem 3 varas.

Burro (3) — Douro — ramo duma videira que foi rolada e que se mergulha para barbar. Mergulhão.

Burro (4) — Sul — o mesmo que *burra* (6).

Burro (5) — Alguns lugares — o mesmo que *pontalête.*

Burro (6) — Douro e Beira Alta — cepo grande que se coloca na lareira e ao qual se encosta, ao alto, a lenha, para arder melhor.

Bustelos — Antigo — a mesmo que *bauzas, bouça, bravio.*

Butéfa — Penafiel — o mesmo que *botelha* (2).

Butefeira — Minho — o mesmo que *correolas.*

C

Cabaça — Algarve — vasílha de fôlha, com longo cabo de madeira, com que se tira água de poços, cisternas, valas, etc., para rega.

Vid. *cabaço* (1), *caçamba*.

Cabaço (1) — Bairrada — o mesmo que *botadoiro*.

Vid. *cabaça*, *caçamba*.

Cabaço (2) — Minho — medida de capacidade igual a um cântaro ou 24 quartilhos (8l,40). Em Melgaço e Monção tem 12l.

Cabana (1) — Ilhavo — o mesmo que *cabanal*.

Cabana (2) — Alguns lugares — diz-se assim o conjunto armado com mato e ramos de arvores entrelaçados que se oferece ao *bicho da seda*, para êle prender o casulo, evitando-se por êste modo que tenha de lançar a teia vasta de que necessitaria. Assim, a seda que empregaria na urdidura dessa teia, reverte a favor do proprietário.

Vid. *anafaia*, *cura* (2).

Cabanal (1) — Aveiro — alpendre, no patio anexo à habitação, onde se guarda palhas, alfaias, etc.

Vid. *coberto*.

Cabanal (2) — Terras de Miranda — patio amplo, junto da casa, cercado de muro e coberto, em parte. Dá para a via pública por uma porta larga.

Cabaneiro (1) — Minho — mêda de palha com a forma de cabana de 2 águas, com abertura para se entrar e saír.

Cabaneiro (2) — «homem pobre que vive em cabana». «Esmola para os *cabaneiros* a quem o fogo devora a choça» (Camilo).

Cabanejo (1) — Cabrela — cesto de vindima.

Cabanejo (2) — o mesmo que *cavanejo* dos dicionários.

Cabanejo (3) — o mesmo que *giga do vinho*.

Cabanilho — Beira Baixa — muro circular, de pedra sêca, que se levanta em volta das tanchoeiras para as defender dos ataques das cabras, que muito apreciam os seus rebentos.

Cabano — Aveiro — diz-se o boi cujos cornos, saíndo bastante separados, se inclinam para baixo, até próximo da horizontal.

Cabano (cavalo) — aquele que tem as orelhas derrubadas e as não pode fitar.

Vid. *baixel, ratinho* (3).

Cabeça — o mesmo que *touça*.

Cabeça (aguardente da) — a que sai no princípio da destilação.

Cabeça (apontar alguma matéria por) — «*per summa capita*: resumidamente, só o principal» (R. Bluteau).

Cabeça de linho — o mesmo que *maranho*.

Cabeça de moiro — diz-se o cavalo que tem a cabeça negra.

Cabeça (fruta de) — a melhor (R. Bluteau).

Cabeça (lançar vides de) — «mergular a rama duma videira sem a cortar da cepa». (R. Bluteau).

Cabeça (meia) — Portalegre — porco com o peso de 4 ou 5 arrobas.

Cabeça (videira de) — «videira velha que se mete pelo pé mais na terra, dobrando-a e cortando-lhe algumas raízes» (R. Bluteau).

Cabeça do país — Minho — diz-se que é o Minho.

Cabeça do trabalho — Alentejo — denomina-se assim aquele que vigia os operários ruraes.

Cabeçalha — Mação — o cabeçalho do carro de bois.

Vid. *pritica*.

Cabeças (1) — Douro — o mesmo que *bransas*.

Cabeças (2) — Douro — o mesmo que *tesouros*.

Cabeças (3) — Tarouca — azeite (o último) que se colhe na tarefa e que já traz água ruça.

Cabeceira — Ponte da Barca — extrema de uma leira.

Vid. *abas* (2), *cabeceiras, cabeceiros, surribão*.

Cabeceiras — Aveiro — extremidades de uma leira que não podendo ser atacada pela lavoura, em virtude de o gado, indo até ao fim, não poder dar a volta, ou porque a propriedade contigua é d'outrém, ou porque, quando do mesmo dono, não deve ser calcada.

Por isso, finda a lavoura possível, no sentido do maior comprimento da propriedade, lavra-se o terreno sobrante *(fazem-se as cabeceiras)*, em sentido perpendicular à lavoura feita, ficando ainda uns cantos, que depois se fazem a braço.

Vid. *cabeceiros, cabedulho, cadabulho, surribão*.

Cabeceiros — Aveiro — o mesmo que *cabeceiras*.

Cabeço (1) — Ilha de S. Miguel — tutor da videira.

Cabeço (2) — Minho — o mesmo que *trêpo* (1).

Vid. *cabeço* (3), *roda*, *trepa*.

Cabeço (3) — Minho (Guimarães) — diz-se assim as 3-5 pernadas que se deixam na *arvore do vinho*, quando essa árvore é podada em vaso.

Vid. *arvore do vinho*, *roda*, *trepa*, *trêpo* (1).

Cabeços — Minho — pernadas da videira.

Cabedulho — Alentejo — o mesmo que *cabeceiras*.

Cabelame — Corrente — o conjunto das radículas duma planta.

Vid. *gavião* (1).

Cabo — Algarve — vara de vinho qoe se deixa na poda.

Cabôco — Torres Vedras — pia que recebe o môsto ou o vinho à saída do lagar.

Vid. *bolsa*.

Cabouco — Torres Vedras — o mesmo que *cabôco*.

Cabrestilhos — Chamusca — laçadas que sujeitam as varas da videira na empa.

Vid. *amarra* (2), *cabresto*, *vargastas*, *vergas* (1).

Cabresto — Almeirim — *atilho da empa*.

Vid. *amarra*, *cabrestilho*, *vargastas*, *vergas* (1).

Caçamba — Turcifal — pequena vasilha de madeira com que se tira água dos poços.

Vid. *cabaça*, *cabaço* (1).

Caçamulo — Douro — o mesmo que *carolo do milho*.

Vid. *carapulo*, *caróço*, *carôlo*.

Cachaço — Ilha da Madeira — o último malhal que se põe sobre a pilha de bagaço sujeita à acção da prensa de vara, para ser espremida.

Vid. *calços*.

Cachafundo — Sernache do Bonjardim — mergulho.

Cachapina — Minho — aguardente.

Cachar — Braga — surribar.

Cacho enforcado — Minho — cacho pendurado para se conservar.

Vid. *pendura de uvas*.

Cacho esfarrapado — Mafra — diz-se aquele que desavinhou.

Cachóla (1) — Beira Baixa — refeição constituida sòmente por carne de javali.

Cachóla (2) — Algarve — fígado de qualquer peixe; a cabeça de qualquer animal

Cachos — Alentejo — espigas que resistem à debulha.

Vid. *eira de cachos*, *empiar*.

Caço — Tarouca — espécie de cabaço com que se tira o vinho do lagar.

Caçurro — Torres Vedras — piçarra, saibro duro.

Vid. *surraipa* (1 e 2).

Cadabulho — Lousada — lavoura das bordas dum campo a lavrar, antes da lavoura geral.

Vid. *cabeceiras.*

Cadeado — Torres Vedras — inflorescência (cacho) da oliveira.

Vid. *candeio.*

Cadelo — Pampilhosa da Serra — o mesmo que *tingedouro.*

Cadoiças — Tarouca — rebentos da touça do castanheiro.

Café frio — vinho tinto.

Certo padre da província — «que gostava da pinga» — quando vinha a Lisboa, tinha pejo de entrar nas tabernas ou beber vinho nos cafés, por isso, de combinação com o criado, pedia um «café frio, grande», e vinha uma chícara avantajada, cheia de vinho tinto.

Vid. *chá de parreira.*

Cafuões — Ilha de S. Miguel — armações de madeira, feitas nos quintais e em que se dependuram as espigas de milho, destinado aos gastos de casa durante um ano.

Vid. *espigueiro, tolda* (3).

Cagaitas — Beira Baixa — o primeiro toiro que é lidado nas touradas e que, de ordinário, é o menos corpulento do curro.

Caieiras (1) — Lamede — terrenos sêcos, de meia encosta.

Caieiras (2) — Bucelas — solo cretaceo em que se produz o melhor vinho da região.

Caixeiro — Cadafaes — fabricante de caixas para exportar uvas.

Cajato — Taboaço — uma constelação — não sei qual — cujo aparecimento marca a hora a que os lagareiros deixam o trabalho.

Vid. *engaço* (4).

Calabre — Mação — diz-se assim a corda com que se segura a carrada.

Vid. *adibal.*

Calada do sol — Alentejo — a uva queimada pelo sol.

Caladura (1) — Em alguns lugares dá-se êste nome ao orifício que se abre com verruma no tampo das vasilhas de vinho — toneis e pipas — para tirar vinho para prova, e que em seguida se fecha com um taco de madeira.

Vid. *espicha, espicho, estiça.*

Caladura (2) — «Acção de *calar* a fruta, v. g. o melão, a melancia, o queijo, encetá-los para os provar».

«Cala ou abertura».

«Comprar à cala ou tomar à cala: — com a condição de se poder engeitar a fruta, que se prova calando, se não contenta o comprador».

Camões — Rei Seleuco — «comprei o auto à cala da sua boa fama».

Prestes 6 «tomar à cala». Auto da ciosa — «casar à cala» (R. Bluteau).

Calçada — Vidual de Baixo — o mesmo que *calço* (2).

«Uma calçada de oliveiras».

Calçar as cepas — Alentejo — tapar as caldeiras da vinha em Março.

Calçar a árvore — amontoar.

Calçar a vinha — Alentejo — cavar a vinha a montes.

Calço (1) — Douro — «muro de pedra sêca que suporta o *geio*».

Calço (2) — Douro — «conjunto de parede e terra que aquela segura».

Vid. *arrêlo, geio, patareu, poio* (2), *socalco, sucalco, taboleiro, terrado.*

Calço (3) — Beira Baixa — pão ou bôlo enqueijado, mal cosido.

Calçonicas — Tarouca — calções muito curtos que os homens vestem para entrar no lagar a pisar as uvas.

Calcoré — Minho — codorniz.

Quando o povo ouve cantar esta linda ave e excelente caça, conta os seus gritos, para saber qual o preço do milho nesse ano; custará o alqueire tantos tostões, quantas vezes a codorniz emitir as notas mais agudas, cada vez que cantar.

Calços — Sul do País — o mesmo que *malhaes.*

Vid. *cachaço, gatos, malhaes.*

Caldar — Tôrres Vedra — extinguir ou apagar a cal.

Caldeira aberta — Ribatejo — alimentação dos ranchos de beirões que ali trabalham no inverno e que consta de papas de farinha de milho, temperadas com azeite, sardinhas ou bacalhau e couves.

Caldeirada — Sul do País — mosto quente que se aplica às lagaradas para lhes elevar a temperatura (F. Lapa).

Vid. *escaldão* (1), *escaldões.*

Caldeirar — Almeirim — cosinhar.

Caleira — Alentejo — doença da melancia.

Caleja — Beira Baixa — Caleira da tremonha do moinho de cereais, por onde corre o cereal daquela para o *olho da mó*.

Vid. *quelha*.

Cale — Beira baixa — o mesmo que *caleja*.

Calembo — Alentejo — terreno calcáreo.

Calhabouço — Beira Baixa — esqueleto dum animal.

Calheira — rego ou tubo, por onde se escoa a água do *geio* ou *sucalco*, no sentido do declive do terreno, lançando-a nas *refossetas*.

Vid. *refossetas*.

Caliço (1) — Algarve — calcáreo do terreno de cultura.

Caliço (2) — Bairrada — caliça, torrão.

Calo — Douro — endurecimento formado em volta dos cortes praticados na videira; o tecido cicatricial da enxertia.

Vid. *arregaçamento, burlete, imbrer, tecido cicatricial*.

Calote — Ribatejo — boi que depois de gasto no trabalho é engordado para o talho.

Caluno — Rio de Mouro — mancha de terreno fertil, encravada num todo que é pobre.

Calva — Estremadura — falha na vinha.

Cama (1) — Douro — o mesmo que *mergulha*.

Cama (2) — Ilha de S. Miguel — o conjunto de ramos novos, silvas, ervas, etc. que constituem a base do terreno artificial das estufas em que se cultiva ananazes.

Vid. *enchimento, lenha de incenso*.

Cama do vinho — Trás-os-Montes, Bemposta — diz-se assim aqueles cestos de uvas tintas que, a seguir ao envasilhamento do vinho, se deitam nos toneis, para que esse vinho — feito de bica aberta e que por isso fica muito descorado — venha a ter uma côr mais carregada.

Camada de raízes — Beja — subsolo que, na surriba, se trás para a superficie.

Camaradas — Beira Baixa — o mesmo que *armadas*.

Vid. *armadas, cambada, malta* (2), *maltesia*.

Cambada — Alentejo — o mesmo que *armadas*.

«Pelas adiafas da ceifa, ou em Fevereiro, quando se acaba na lagariça a *mastuga* da azeitona, se o lavrador é bizarro, mata-se na herdade um chibato barbão para ensopado, vem raparigas da aldeia e montes perto e é um dia de festa entre a *cambada*.

Logo pela manhã, mastro no pateo, com festivas verduras de medronheiro, mentrastos, flores do monte; depois, na cosinha, o brazido

d'azinho e vides sêcas, as panelas, de roda, escachoando, os arrozes d'olha gordos de toucinho, as orelheiras com couve e grãos durazios, e ao centro do lumareu, na plena chama das vides, que dois ou três renovam, o enorme tacho onde a badana guiza, fedendo os seus farturns de mato, entre batatas, pilhas de cebolas, montes de salsa, hortense e colorau.

Aí nesse dia é o *ratinho* o rei da herdade, porque findou a empreitada, o lavrador está satisfeito e as almas fundem-se num enternecimento de separação mui cordeal, entrescutam-se os signos do futuro — quem voltará pr'ó ano, quem terá *brazileirado* ou quem terá morrido?

Emfim, coração lesto! o que há-de ser, será... e os veludosos olhos da rapariga beirã luzem com essa vaga doçura do vinho unido à pena, quando sentados ainda de roda do almoço, ouvem no terreiro o adufe das moças alentejanas que os concitam...

O rouxinol quando bébe,
Na fonte de água corrente,
Tira penas com que escreve,
Cartas ao amor ausente...

De *O País das Uvas* – Fialho d'Almeida.

Vid. *adifas, armadas, ramos.*

Cambaião — Ribatejo — transporte de cereaes para a eira, em carros.

Cambalhão (1) — Ilha de S. Miguel — camalhão.

Cambalhão (2) — Castelo Branco — monte de terra resultante da cava.

Cambalhão (3) — Douro — terra que os maus cavadores não mobilizam e cobrem com terra puxada do seu corte, para mascarar a terra crua.

Vid. *raposa.*

Cambalhões — Ribatejo — entalhes da canga onde prende o tamoeiro.

Cambito — Douro — o mesmo que *gancheta.*

Camboar — Trás-os-Montes — pôr ao carro 2 ou 3 juntas de bois.

Cambras — Minho — emprezários de malhas ou debulhas de centeio.

Camear — Douro — mergulhar a videira.

Vid. *cepa baixada, deitar a cepa, mergulha.*

Caminheiras — Douro — mêdas de lenha que se fazem nos terrenos limpos de mato, para serem queimadas antes da sementeira.

Vid. *esboiça.*

Camisa — Mação — dá-se este nome à azelha de cabedal que o *maugo* tem na extremidade superior e que por meio da *milhã* é ligado ao *pritico.*

Vid. *milhã, pritico.*

Camisa de maçaroca — o comércio denomina assim as *camisas do milho.*

Vid. *folhelho* (1), *palha de milho.*

Camisa do milho — Norte — as bracteas que protegem as espigas do milho e que se tiram nas escamisadas.

Vid. *capela do milho, cosco* (1), *fazanas, folho, folhelho* (1), *manto.*

Camisa (trabalhar em) — diz-se do aparelho de destilação quando trabalha sem o prato ou pratos rectificadores.

Vid. *bandejas de destilação, platós.*

Camisa (tomar a mulher em) — recebê-la em casamento sem dote.

Camoéca — Vulgar — bebedeira.

Campainhas — Vulgar — o mesmo que *pendurelhas.*

Campanário — Ilha da Madeira — Cachopo, rochedo.

Vem a propôsito transcrever, por curioso, o ofício que um «condutor de trabalhos» dirigiu ao director das Obras Públicas do Funchal, relativo «à destruïção das pedras denominadas as três irmãs, que constituiam o *campanário* da mesma Ilha» e é como segue :

«Ill.^{mo} e Ex.^{mo} Sr.

Fui ás três irmãs por V. Ex.^{a} indicadas ; furei as duas maiores ; a mais pequena já estava furada pelo mestre João ; estão todas cobertas e estou à espera de lua para lhe meter o canudo com pólvora porque então ficarão melhores para trabalhar por cima.

Deus Guarde a V. Ex.^{a}»

(Sem data, nem assinatura. Dum manuscristo antigo, anónimo, que compendia variadíssimas curiosidades de redacção, literatura, história, etc.).

Campanhas — Castelo Branco — campos. «Campanha da Idanha».

Vid. *Campina.*

Campaniços — Alentejo — ovinos oriundos de Ourique : são pequenos e produzem lã de superior qualidade.

Campina — Algarve — campo largo, sem arvores.

«Campina de Faro».

Vid. *Campanhas.*

Campinar — Ilhas Graciosa e de S. Miguel — fazer uma sacha ligeira.

Campo — Santarem — zona cultural plana, marginal do Tejo, sujeita às cheias.

Vid. *arneiros* (1)

Campo enfenado — Traz-os-Montes, Miranda e Beiras serranas — lameiros em que a erva séca em pé e é pastada no outono e inverno.

Vid. *agostadouros, fenasco, invernadouros.*

«Semelhante prática acusa mais negligencia e desperdicio que bom aproveitamento de pastos; porque a erva assim sêca, já granada e desbagoada, ressequida pelo calor e deslavada pela chuva, vale menos nutritivamente que a palha mais ordinária. Se fôra aquela erva cortada na sazão própria, sêca e recolhida a tempo daria excelente feno» (S. B. de Lima)

Camponesa (porcos de raça) — Ovar — diz-se do porco vulgar do Ribatejo.

Vid. *anciães (porcos)*

Cana (1) — Minho — tubo de cana com que se tira vinho pela batoqueira das vasilhas.

Vid. *argau.*

Cana (2) — Coimbra — medida linear igual a 18 palmos.

Vid. *aguilhada, lança* (2).

Cana do milho (1) — Aveiro, Minho — colmo já endurecido.

Vid. *canoilo.*

Cana do milho (2) — Vidual de Baixo — bandeira do milho; colmo.

É vulgar ouvir no Minho a seguinte cantiga:

O ladrão do milho verde,
A manha que êle trazia:
Metia a água na cana
Para beber todo o dia.

É vulgar ouvir esta variante:

Até o milho miudo
Tem sua velhacaria:
Conserva a água no bico,
Para beber todo o dia...

A cana é planta histórica que, sob a designação de *canas do amor*, deu lugar à *caninha verde* — velha dansa popular portuguesa, viva e

alegre, muito em uso no Norte — segundo um antigo versete nacional, inspirado na Emitologia grega sôbre Pan, o deus dos pastores, dos rebanhos, dos campos e dos bosques, a quem era consagrado o pinheiro e o carvalho.

Pan fez de cana verde a flauta que inventou para cativar a ninfa Syrinx.

A Roma de Virgilio e Ovídio exaltou multiplas significações amorosas de encantamento atribuídas à cana.

De flautas de cana se utilizam os indianos para fascinar as serpentes e conseguir que elas lhes obedeçam e dancem.

São, normalmente, de cana as flautas e os pífaros dos nossos pastores. De cana eram também as flautas do rancho serrano de os «Pífaros» de Barco, dos «Bombos» de Lacovelhos e dos de Silvares, que em 1937 se exibiram no cortejo folclórico nacional, realizado em Lisboa, no Campo 28 de Maio e depois no sarau beirão efectuado no Coliseu.

Canabarro — Cadafaes — vaso de madeira, folha ou zinco com que se tira o vinho das dornas e celhas para os canecos.

Canada (1) Ilha do Pico — linha de *curraes* a todo o comprimento da vinha.

Vid. *curraes*.

Canada (2) — Beira serrana — caminho estreito, viéla entre muros.

Canado (1) — Ilha de S. Miguel — pote de madeira, com a capacidade de 12^{l}, que serve para medir vinho.

Canado (2) — Douro — vasilha de lata ou cobre com que se media o vinho. Correspondia ao cantaro ou almude (12 canadas ou 16,8^{l}).

Canado (3) — Melgaço — medida de madeira ou de lata, com a capacidade de 5 almudes.

Canado (4) — Vulgar — vasilha grande, de folha, para recceber leite.

Canaes — Colares — abrigos das vinhas contra os ventos mareiros, feitos de cana, em sebe viva ou morta.

Vid. *curraes*

Canamão — Traz-os-Montes — pau que serve de apoio ao pessoal que trilha cereaes na eira.

Canameira — Vale da Varariça — terrenos de varzea sitos ao N., que são atingidos pelas cheias.

Vid. *courela* (3).

Canas — Minho — pernadas de árvores tutores das videiras de enforcado.

Vid. *cêpos*.

Canastrão — Aveiro — canastro grande.

Canastrel — Almada — canastra utilizada no transporte de castanhas.

Canastreu — Seixal — canastra de castanho.

Canastro — Aveiro, Minho — o mesmo que *espigueiro*.

Vid. *espigueiro*.

Cancela (1) — Chaves — redil no campo, para *estrumar a rabo de ovelha*.

Vid. *bardo* (3), *malhada* (2).

Cancela (2) — Portalegre — vedação de bardo ou redil, feita com ripas.

Canchos — Castelo de Vide — afloramentos de rocha dispersos pela superfície dum terreno cultivado.

Candeias — Ponte da Barca — inflorescência do castanheiro (amentilhos masculinos, com 7 flores em cada escama).

Candeio (1) — Sul — floração da oliveira.

«Êste ano as oliveiras trazem bom candeio»: prometem boa colheita.

Vid. *cango* (4), *favaca*.

Candeio (2) — Entroncamento — diz-se assim a floração do sobreiro.

Candieiro — Ilha da Madeira — rapaz que conduz os bois pela sóga, quando em trabalho.

Em geral, na Ilha da Madeira, a clássica sóga é substituída por correias que, por meio de furos, prendem nos cornos dos bois.

Condieiro de cem lumes — Fornos de Algodres — diz-se assim a pinha (infrutescência do pinheiro).

Dá-se — e com propriedade — esta designação à pinha, visto que, quando sêca, e como resinosa que é, arde facilmente e com luz um tanto viva.

Com ela se alumiam nas nossas aldeias do Norte, quando há necessidade de, com pouca demora, se ir a qualquer lugar — a um curral, etc. — evitando-se assim retirar a candeia do lugar onde se encontra reunida a família, que é, normalmente, na cozinha.

No momento desgraçado que vivemos — 1942 — por virtude da guerra que está subvertendo o mundo, directa ou indirectamente, vai sendo já largamente utilizado de novo, no nosso país, êste *candieiro de cem lumes*, pois não há petróleo, ou «é de compadres» e o azeite está muito caro.

Candieiros — Traz-os-Montes — diz-se assim os pingentes de neve nos ramos das árvores, que figuram franjas de vários aspectos.

Caneco de vinho — Ovar — vasilha de almude.

Caneira — Lemede — linha de videiras.

Vid. *adagues, beiral, carreira* (2), *linhol, valadas.*

Caneiro — Mação — estacaria que se estabelece no rio para facilitar a pesca.

Caneleta — Ilhavo — orifício aberto no extremo dianteiro do cabeçalho do carro de bois, por onde passa o *estrobo.*

Canga cheia — Cascais — denomina-se assim a sementeira em que o semeador vai deixando caír a semente atrás dos bois e adeante da relha do arado, em termos de aqueles a não calcarem e este a cobrir convenientemente.

Cangaço (1) — Minho — engaço da uva.

Vid. *canganho.*

Cangaço (2) — Trás-os-Montes — bagaço.

Vid. *cango* (2).

Cangadoiro — Minho — o mesmo que *jugueira.*

Cangalho (1) — Sul do País — canga de um boi só.

Cangalho (2) — Monção — o mesmo que *cangaço* (1).

Vid. *canganho, cango.*

Cangalho (3) — Minho — o mesmo que *barregã.*

Cangalhos — Minho — as réguas fortes, de madeira que, encastradas na canga, ladeiam o pescoço do boi, e cujas extremidades inferiores são ligadas pela *brocha,* a que também se chama barbilho.

Vid. *canzis, pilhola, pinhocas.*

Canganho — Braga, Douro — o mesmo que *cangaço* (1).

Vid. *cangalho* (2), *cango, engaço* (1), *grangelho.*

Cangão — Monção — jugo ou canga.

Cangar (1) — Tôrres Vedras, Mafra — desengaçar a uva.

Vid. *desbagulhar, desengaçar, encangar, escanganhar, escangar, ripar.*

Cangar (2) — Minho — jungir os bois, sujeitá-los à canga.

Em certas localidades do Minho, quando há boi doente com «tisorelho», aplicam-lhe no cachaço uma canga (jugo) que no momento é tirada de bois chegados do trabalho, para que esteja quente, dizendo ao mesmo tempo:

Tisorelho, vai-te daqui,
Que bois e vacas *cangam* aqui.

Diz o Dr. José Leite de Vasconcelos que em Famalicão e Guifões se procede identicamente quando qualquer pessoa está atacada de parotidite.

A canga, o arado, a grade, a roda do carro de bois, etc., figuram entre os «sinais» quinhentistas com que gente rude e analfabeta substituia a sua assinatura, ao firmar qualquer documento.

Diz o ilustre Prof. Dr. Vergilio Correia *(Terra Portuguesa,* tomo V, n.º 37), por exemplo: a firma de João de Carnide — Fig. 3 — (*arado*

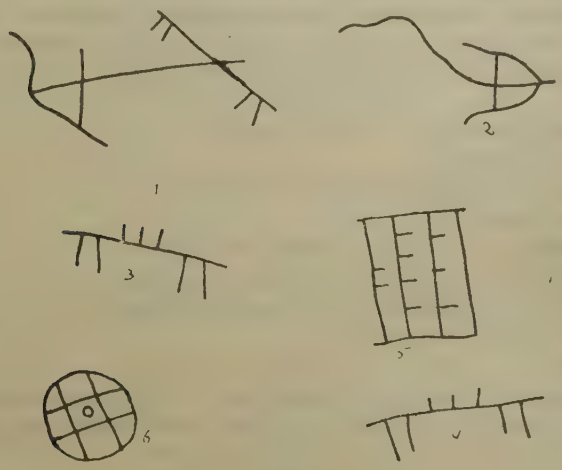


Fig. 3

com canga-1); a de Pero Gonçalves, morador na Alcaçova — Fig. 3 — (*arado*-2); a de Gonçalo Pires, de Arranhó — Fig. 3 — (*canga*-3); a de Pero Alvares, da do Barro — Fig. 3 — (*canga*-4); a de Afonso Anes, do Tojal — Fig. 3 — (*grade*-5); a de Gonçalo Vaz, arrendatário da Quinta do Gondim-Lamego — Fig. 3 — (*roda de carro*-6).

Cangar (3) — Fig. — dominar, vencer. «E o capucho de velhaco, dava-se já por cangado» (Garrett).

Canger a casa de palha — pôr varas sobre o colmo que cobre a casa para que o vento o não desloque.

Cangerão — Ilha da Madeira — antiga medida de fôlha, com a capacidade de 1 litro, actualmenre substituída pelo *bagulho.*

Vid. *bagulho* (1).

Cango (1) — Douro — engaço do cacho de uvas.
Vid. *cangaço* (1).

Cango (2) — Douro — bagaço de uvas.
Vid. *cangaço* (2), *balsa* (1).

Cango (3) — Ribatejo — manta da lagarada.
Vid. *balsa* (3), *cortiça* (1), *manta* (2).

Cango (4) — Trás-os-Montes — a inflorescência da oliveira.
Vid. *candeio*.

Cango (5) — Minho — barrote.

Canheiro — Braga — vassoura de codeço.

Canhenha — Minho — diz-se a mão que está muito fria.

Canhona — Miranda — ovelha.

Canhota — Sernache do Bonjardim — a raiz da urze.
Vid. *cépa* (3).

Canhoto (1) — Alguns lugares — diz-se qualquer coisa torta, afastada da posição que lhe é peculiar.

Por isso diz a quadra popular :

«O salgueiro à beira d'água
Tem as raizes à *canhota* ;
Não há coisa mais cheirosa
Que a folha da bergamota».

Significa isto, certamente, que as raizes da planta, mergulhadas na água, fogem da direcção paratónica normal, mercê de o meio ser demasiado rico de água e portanto inconveniente; defende-se, por isso, modificando o geotropismo normal daquele orgão.

Canhoto (2) — Alguns lugares — pau desageitado e com nós irregulares.

Canhoto (3) — Sernache do Bonjardim — fragmento de tronco ou pernada de árvore.
Vid. *achas* (1).

Canhoto (4) — Monsão — touça de árvore.

Caniça (1) — Douro — armadilha de verga de vime, para caçar passaros.

Caniça (2) — Douro — sebe do carro de bois.
Vid. *empanas, ladrais, seve.*

Caniceiras — casas terreas que a 1 m. ou 1,5 m. do pavimento têm grades de castanho ou de pinho sôbre que se espalha as castanhas para

serem sêcas mediante o calor e fumo produzidos pela fogueira que se acende por baixo daquela grade — S. Pimentel.

Vid. *caniços.*

Caniceiros — Região serrana do Soajo — espigueiros cilíndricos, feitos de verga de vime ou de correia de carvalho, à maneira de cestos ou canastros, colocados ao alto e depois cobertos com colmo (fig. 4).

Caniço — Minho — o mesmo que *caniça* (2).

Caniços — Beira — o mesmo que *caniceiras.*

Caniculares — Portalegre — diz-se assim o calor do mês de Setembro, quando a temperatura excede a normal.

Fig. 4 — Caniceiros

Canitos — Beira Alta — o mesmo que *ganchas.*

Canoilo (1) — Ilhavo — cana, colmo do milho.

Canoilo (2) — Aveiro — a parte do colmo do milho que fica presa à terra depois de, na colheita, ter sido cortado com o foicinho.

Vid. *trêpo* (2).

Cantadeira — Minho — o mesmo que *empolgadeira.*

Cantadoira — Minho — o mesmo que *cantadeira.*

Os carreiros do Minho dizem:

Chedeiro de salgueiro,
Coucão de amieiro,
Cantadoira de giesta...
Todo o caminho é festa.

Cântaro — Traz-os-Montes (Poiares) — meio almude, ou 12l,5.

Canto — Ilha de S. Miguel — dá-se êste nome ao lugar onde se realiza a feira dos jornaleiros, onde se contrata pessoal assalariado para os trabalhos agrícolas, tal qual como se pratica, aos domingos, em Lisboa, no Campo 28 de Maio.

Canzis — Minho — o mesmo que *cangalhos.*

Capação — vulgar — supressão de 0m,01 ou 0m,02 da parte terminal dos pampanos da videira, em certa altura do período vegetativo.

Vid. *belisca, decote, descampanar, desponta.*

Capacho — Ilha de S. Miguel — esteira sobre que se faz a escolha da uva.

Capão (1) — Pinhel — barbado de videira americana, plantado no lugar definitivo, para enxertar.

Vid. *barbada.*

Capão (2) — Douro — molho de vides da poda, que são utilisadas como combustível.

Vid. *esvidar, mariota de vides.*

Capeia — Beira Baixa — o penultimo toiro que é corrido na toirada.

Capeias — Traz-os-Montes — pedras grandes com que se reveste a crista dos muros.

Capéla (1) — antigo — a abóboda de um forno. Coroa de folhas ou de flores.

«Aqui as capelas dá tecidas de oiro,
Do baccharo[1] e do sempre verde loiro».

(Camões)

Capéla (2) — Torres Novas — diz-se assim o início da curva da empa da envidilha.

Capélo — Traz-os-Montes — o mesmo que *folhelho* (4).

Capilho — Traz-os-Montes — o mesmo que *capélo.*

Capôa — Torres Vedras — cogumelo parasita do pinheiro.

Capona — Barroso — vaca estéril ou que, pelo menos, dificilmente é fecundada.

Caraça (1) — Ilhavo — tapa olhos dos animais que puxam à nóra.

Caraça (2) — antigo — mulher feia.

«Umas assim, assim, outras *caraças*» (Garção).

Caraça (3) — antigo — bebado.

Caramelo (1) — Cartaxo — operário rural vindo da Figueira da Foz. Muito apreciado por cavar à rasa com perfeição.

Vid. *bimbo, gaibeu, ratinho* (2).

Caramelo (2) — Seixal — trabalhador de Coimbra.

Vid. *caramelo* (1).

Carampanho — Minho — engaço.

Vid. *farpão.*

[1] Assim designou Virgilio nas *Bucólicas* a planta com cujas folhas se teciam coroas. Referia-se ao asaro da Europa (*Asarum europeum*)?

Suponho que sim, visto como a esta planta se chama em Brescia, onde Virgilio nasceu, *bacaro.*

Carapulo (1) — Leiria — o mesmo que *carólo*.

Vid. *caçamulo*.

Carapulo (2) — Mação — diz-se assim a peça de cabedal que guarnece a parte superior do *pritico* do mangual, formando uma azelha e que serve para ligar êste ao *mango*.

Vid. *mango* (1), *pritico*.

Caravéla (1) — Trás-os-Montes — farnel para a jornada.

Caravéla (2) — Tarouca — catavento com espanta pardais.

Carcoda — Beira Baixa — o mesmo que *casqueira*.

Vid. *carrasca*.

Cardanha — Douro — casa onde se abrigam e dormem os jornaleiros.

Vid. *albergaria da malta, cardosa, casa da malta*.

Cardenha — Lamego — casa onde se guarda os tutores da vinha.

Cardosa — Seixal — o mesmo que *cardanha*.

Carépa — Matosinhos — a corola da flor da videira.

Carga de presuntos — Pampilhosa da Serra — diz-se assim o excesso de valor de uma coisa além de 30$00 (*dinheiro de Fajão*). Assim, quando a coisa vale mais do que trinta escudos, dizem que vale *dinheiro de Fajão* e mais uma *carga de presuntos*.

Vid. *dinheiro de Fajão*.

Carinhosa — Serra de Mertola — diz-se assim o chaile triangular que as mulheres ali usam.

Caróça — Minho — o mesmo que *cróça*.

Carócha (1) — Ilhavo, Ovar — denomina-sa assim a mêda de palha de milho, formada em volta de um mastro cravado verticalmente no solo.

Vid. *fascal, frascal, mêda, medeiro, rolheiro, serra*.

Carócha (2) — Braga — diz-se assim a bandeira do milho.

Vid. *pendão* (1).

Carôço (1) — Aveiro — bebedeira.

«Está com o carôço».

Carôço (2) — Alentejo — dá-se este nome à azeitona que se desprende expontanea e extemporaneamente da oliveira.

Carôço (3) — Gerez — o mesmo que *carôlo*.

Vid. *caçamulo, carapulo, carolo* (1), *carulo*.

Carolo (1) — Vulgar — o eixo carnudo da espiga do milho, em que se encontram implantados os grãos.

Vid. *carôço* (3), *castanha* (2), *casulo*.

Carolo (2) — Castelo de Vide — farinha muito grossa, produzide pela *moinhóla*.

Vid. *moinhóla*.

Carolo (3) — Minho — carôço de fruta.

Carolo (4) — Bragança — pedaço de pão.

Carólos — Norte — papas de farinha de milho muito grossa.

Carpim — Beira Alta — o mesmo que *meióte*.

Vid. *meias cobrestilhas, meiuco*.

Carraças — Trás-os-Montes — denomina-se assim os olhos dormentes da videira.

É algo confusa a linguagem de cientistas e de técnicos também sobre o nome a dar aos órgãos que aparecem na extremidade dos ramos de algumas espécies vegetais ou na axila das folhas de outras, como sucede na videira, por exemplo, e que encerram o rudimento de um ramo que, saindo, pelas razões conhecidas, na primavera, se desenvolve patenteando só fôlhas, só flores, ou fôlhas e flores ao mesmo tempo, conforme a espécie.

Àqueles órgãos se dá, indiferentemente, a designação de *botões, gemas, gomos* e *olhos*, juntando-se-lhe — sempre que se trata de órgãos normais — os qualificativos de *folhoso* ou de *ramo de madeira* quando, após o abrolhamento, só dá fôlhas; de *floral*, quando só apresenta flores e de *mixto* quando tem fôlhas e flores.

Brotero chamava *gomo* àquele órgão que dá ramo folhoso ou de madeira, reservando o termo *botão* para os que produzem ramos floríferos.

Mas, assim, como observa o Prof. Pereira Coutinho, fica sem qualificativo o germen do ramo mixto, e discorda, por isso, de Brotero, apoiando-se também no facto de o termo *botão* se empregar comumente num e noutro sentido. Mas, como quer que seja, continua-se sem designação que traduza o germen do ramo mixto. E assenta êste ilustre botânico em que o termo a adoptar deve ser *botão*, regido pelos qualificativos de *folhoso, floral* ou *mixto*, conforme o caso, desde que se trate de órgãos normais. E chama também *botões* aos órgãos que se «originam sobre os ramos mais velhos ou sobre o tronco, sem ordem determinada» e classifica, e bem, de adventícios aqueles que «são filhos da seiva da primavera e desenvolvem-se logo depois de formados — não ibernam».

O seu aparecimento é imprevisto.

O mesmo autor reserva a designação de *olhos dormentes* para aqueles órgãos capazes de dar origem a ramos, e que, sendo normais,

não abrolharam na época própria e por isso «ficaram depois presos pelas formações posteriores; se uma circunstância favorável os desperta, irrompem então e originam um rebento, colocado agora sobre o eixo mais velho». São vulgarmente conhecidos êsses rebentos por *ramos ladrões*.

O Prof. Dr. Júlio Henriques denominava *olho* todo o órgão capaz de originar um ramo, desde o seu aparecimento até ao termo da sua evolução, no outono; no inverno, quando já completamente desenvolvido, chamava-lhe *botão* e, finalmente, na primavera seguinte, quando se iniciava o abrolhamonto, dava-lhe o nome de *gomo*, não distinguindo a natureza da produção resultante dessa evolução: — *ramo folhoso, floral* ou *mixto*.

Penso que como nomenclatura referente ao caso se pode adoptar os termos *olhos* e *gomos*, conforme o facto que se pretende traduzir — pratica cultural ou estudo de que se trata — sem que haja ou se tenha em mente qualquer diferença substancial entre o *olho* e o *gomo*, porque efectivamente também a não traduz o termo latino *gemma*; nomenclatura esta que, de resto, se vê muito generalizada na linguagem técnica da nossa viticultura que, como se sabe, trabalha com plantas de *gomos mixtos*. Assim é que se talham estacas e garfos a tantos *olhos*, se marca e realiza a poda a tantos *olhos*, há *olhos dormentes* no pau velho, são tais os caracteres dos *olhos*; por outro lado, estuda-se o sistema *gemário* da planta, destingue-se o grau de diferenciação dos *gomos* dum ramo, estuda-se o valor cultural dos *gomos*, há *gomos antecipados*. Em arboricultura são correntes os termos — *gomos especializados, gomos folhosos ou de madeira e gomos florais*.

O termo *botão* reserva-se para designar a flôr das plantas de jardim, quando ainda fechadas — *rosa em botão*, um *botão de rosa*, os *botões do craveiro*, etc. E, por sobre tudo isto, há ainda a linguagem técnica regional, relativa ao caso da viticultura principalmente e de que neste trabalho, se encontram expressões diversas, como *carraças, olhos para gemer, olhos rasteiros*, etc., que são interessantes e muito apreciáveis como riqueza de linguagem e, por vezes, rigor de significação.

Rebêlo da Fonseca. nas «Memórias de Agricultura» — 1790 — chama *botões*, indistintamente, aos órgãos da videira a que — «como a parte mais preciosa de todas as plantas — os antigos chamavam gemma». Considera entretanto o volume ou, melhor, os diametros transversal e longitudinal desses *botões* para classificar «os mais grossos e chatos como mais frutiferos do que aqueles que são mais magros, e com ponta muito aguda».

E afirma que assim é na prática, segundo a sua observação. São os *olhos rasteiros* da actual linguagem alentejana.

Carrafuso — Castelo Branco — covacho para plantação, aberto em *terreno crú*.

Carranchola — Trás-os-Montes — o mesmo que *garrancho* (1).

Carrancholas — Trás-os-Montes — cavalitas: «levar às carrancholas».

Carrapicho (1) — Douro — capricho.

Carrapicho (2) — Beira Alta — rebentão ou vergontea muito nova de carvalho.

Carrapicho (3) — Ovar — o mesmo que *rabusco* (2).

Carrapicho de lã — Alentejo — a lã que se mete na roca para ser fiada.

Carrasca — Estremadura — o mesmo que *casqueira*.

Carrascal — Montemor-o-Velho — diz se assim o lugar onde se reduzem toros a achas.

Carreada — Minho — prestação de serviços, gratuitamente, com carros de bois, em trabalhos de interesse colectivo.

Carrear — Torres Vedras — adubar.

Vid. *adubação à tranquilha*.

Carregar a cepa nova — Ericeira — o mesmo que *poda cabo de podão* (1).

Carregar a videira — Vulgar — Deixar um grande número de *olhos* na poda.

Carrêgo — Alentejo — o transporte de cereais para a eira.

Carreira (1) — Beira Baixa — diz-se assim a quarta parte do *afusel* ou seis *mãos cheias*.

Vid. *adeito, afusel, mão cheia, mão de linho, pedra*.

Carreira (2) — Salvaterra de Magos — fila de videiras.

Vid. *adagues, beiral, caneira, lenhol, linhol, valados, vão*.

Carreira (3) — Beira Alta — caminho carreteiro de propriedade rural.

Carreiro (1) — Beira Baixa — diz-se assim o resultado da primeira malha dum *cavalo*. Levantada e voltada a palha, malha-se de novo até que a debulha seja completa.

Vid. *cavalo* (2).

Carreiro (2) — Matozinhos — rêgo.

Carrejo — Torres Vedras — terra arrastada pelas chuvas.

Carréla — Minho — padiola.

Carrelada — Minho — uma padiola cheia de qualquer coisa.

Carrêlo — Trás-os-Montes — amontoado de castanhas.

Carriça — Trás-os-Montes — o mesmo que *corriça*.

Carro (1) — Minho — 40 *rasas* de milho ou outro cereal.

Vid. *rasa*.

Carro (2) — Aveiro — 600 quilogramas de milho.

Carro (3) — Na vida agrícola portuguesa — no norte sobretudo — quando se diz carro, entende-se sempre que se faz referência ao carro de bois, construido ainda segundo o velho sistema romano : eixo movel e rodas formadas por três peças inteiriças, sem raios.

Na Beira Alta e no distrito de Aveiro é vulgar ouvir-se a seguinte quadra com versos de pé quebrado :

Debaixo daquele carro
Fiz eu o meu casamento !
Anda cá, carro da minha alma,
Que te quero abraçar.

Carro (4) — Paredes de Coura — uma constelação, porventura, a Ursa Maior.

«Diz-se ali que quando o *carro* está virado para baixo é tempo de semear ; quando está para cima, não».

«Em Taboaço, diz-se que há um grupo de estrêlas de que 3 são um *carro*, 2 os bois, uma que vai na frente é uma mulher que serve de *paquete dos bois* (guia), uma que vai atraz é o carreiro (lavrador). Acrescentam que outras duas mais atrazadas são 2 ladrões». (Leite de Vasconcelos).

Carro da lua — Minho — a lua.
Carro da noite — Minho — a lua.
Carro do sol — Minho — o sol.

«Nunca falta aos poderosos quem se queira atrelar ao seu carro».

Carro gargaleiro — Sul do país — o carro em cujo lastro se despeja a uva vindimada e em que é transportada para o lagar.

Vid. *aceda gargaleira*.

O carro comum nas nossas povoações ruraes — sobretudo no centro e norte do país — é o chamado carro de bois : — o carro romano, que tantos e tão valiosos serviços presta à agricultura, principalmente ;

também foi muito utilizado e ainda o é, um tanto ou quanto, actualmente, para a realização de diversões populares.

Assim, ao que parece, foram estes carros os primeiros palcos em que na Grécia se exibiam os ranchos das vindimas, depois de, na sua alegre labuta, terem sido coroados com pampanos e cachos e mascarados, a geito de caracterisação, de faunos e de ninfas que, tocando e cantando, dialogavam em prosa ou em verso, ora com intenções jocosas, ora com ares dramáticos, consoante, porventura, os temperamentos e as doses de vinho ingeridas.

A Dionisos — o deus campestre, o deus do vinho — foram dedicadas, em tôda a Grécia e em todos os tempos, festas várias, tais como os *mistérios* (as chamadas festas dos iniciados) e que constavam de procissões grotescas e de orgias de bacantes. Em todo o caso, eram objecto de culto especial, de predilecção singular do público, entre todas essas manifestações, as festas denominadas *oscophorias*, ou sejam as festas da vindima.

Foi nas *Dionisiacas* — as grandes e variadas festas em honra de Dionisos — que se representaram as obras principais do teatro grego. No século V antes de Cristo surge a religião de Bacco — sobrenome de Dionisos — que da Grécia irradiou e que Roma praticou desde a primeira república, celebrando culto público, ora a Bacco, confundindo-o com a velha divindade nacional — *Liber pater* — ora ao Dionisos helenico.

Mas, de par com isto, praticava-se também, secretamente, os *mistérios dionisos* ou *bacanaes*, segundo todas as lendas e atributos respectivos, o que tudo, por abusivo e escandaloso, foi proïbido 168 anos antes da era Cristã.

Em todo o caso, não foi isso o bastante para pôr côbro aos desmandos, pois a reincidência era manifesta e constante.

Bacco constituia, com *Ceres* e *Libera*, a trindade celebrada nas festas da *cercalia*, sem embargo das festas especiais que lhe eram dedicadas — as *liberalia* — cuja celebração se efectuava na primavera e depois no período das vindimas.

Parece fora de dúvida que todas estas festas — tanto as donisiacas como as baquicas — se fomentaram a dissolução dos costumes, também tiveram influência decidida na educação religiosa, na poesia e na arte.

Delas resultaram as poesias orficas, o ditirambo e todo o teatro : — o drama, a tragédia e a comédia, e daí nasceram e se aperfeiçoaram também as respectivas artes de representar.

Foi daqui que vieram as grandes obras primas dos dramaturgos

gregos, cujas representações passaram do tablado constituído por carros de bois para teatros de madeira, construidos *ad hoc* e que, em seguida às representações, eram desmontados.

Na Idade Média — com base, porventura, nesta tradição — os autos e diálogos, assim como as *danças, folias* e *galhofas* eram de rigor, imprescindíveis, nas festas religiosas portuguesas.

Assim sendo, não será lógico julgar-se admissível e até muito provável que foi em tudo isto que teve origem o teatro vicentino?

Parece que sim, visto que é corrente a opinião de que Gil Vicente, instigado pela rainha D. Leonor, «compoz autos e farças que substituiram os môrnos e arremedilhos achamboados, assim como os «Mistérios» e os «autos sacramentais», o que tudo ràpidamente se divulgou no país, nos «Corros» e «Pátios da Comédia» que se estabeleceram em tôda a parte, por meio de companhias ambulantes — «Mugigangas» ou «Bugigangas» — cuja moda foi importada de Espanha.

No século XV, foi tentada outra feição teatral — a tragi-comédia — saindo da Universidade de Évora, assim como dos Colégios das Artes de Coimbra e de Santo Antão, de Lisboa, as primeiras produções do género, mas que não lograram interessar as platéias populares.

Se se fizer o estudo cuidadoso dos nossos entremezes através dos tempos, — tão vulgares ainda há pouco anos, pelo menos, no norte do país, por ocasião das festas dos oragos das diversas freguesias — verificar-se-á que grande deve ter sido a influência dos citados costumes gregos nas manifestações e práticas histriónicas nacionais, desde os tablados, que vulgarmente eram constituídos por carros de bois, com alçados e cortinas, e que mais tarde foram substituídos aqui e ali por *palanques*, até aos teatrinhos de pedra e cal que surgiram em seguida.[1] Contudo — nota curiosa — em tempos recuados, já havia teatros (recintos

---

[1] Que eu saiba, ainda é normal a representação da «Comedia inversada» na Ilha de S. Miguel, assim como — e muito mais notáveis — a das «Comédias» no Minho, entre as quais sobresai o «Auto da Floripes», de revelha tradição, e que se representa em Vila de Punhe (Viana do Castelo), por ocasião da romaria da Senhora das Neves.

Claudio Basto — na *Revista Lusitana* e na *Silva Etnográfica* — dá-nos a noticia seguinte sôbre este «Auto»: «É levado a efeito ao ar livre, em longo estrado alto. A representação decorre em declamação estirada, com acentuado alongamento das últimas silabas das frases, como que as está a proferir para muito longe e quere de lá ser ouvido, e fecha movimentadamente por cantos e bailados. Os *papeis* — e nunca o termo foi menos próprio, porque não há papeis de espécie alguma — passam tradicionalmente da memória dos velhos *actores* para a memória dos seus descendentes, ou, em duas palavras, são hereditários, desde tempo inatingível».

fechados e cobertos com toldos) que eram construidos pelos sacerdotes augustrais que Tiberio instituiu em honra de Augusto, como seus capelães e que viviam congregados em colégios, para tratarem do culto do imperador.

No século XVIII (1798) foi encontrado um dêstes teatros — o «Tablado e orquestra do Teatro Lisbonense» — nas escavações feitas na rua de S. Mamede, subvertido por qualquer dos terremotos do século XIV (1356) ou XVI (1504 ou 1531). Assim o afirma Luiz António de Azevedo na «Dissertação Crítico-filológico-histôrica», publicado em 1815. E diz também que, entre inscrições diversas e variadas estátuas, apareceram duas destas representando Sileno — o bemfeitor e companheiro de Bacco, cuja embriaguez inspirou a Rubens o seu notável quadro, como inspirou tantos outros artistas, como é sabido — cuja utilidade, diz o autor citado, era a que sague : — «Quanto à serventia que no teatro tinham aquelas estátuas de Sileno, que nêle se descobriram, di-lo-ei em poucas palavras.

Ainda que os toldos dos teatros defendessem os espectadores da torreira do sol, como não podiam estorvar o calor causado pelas transpiração e hálito de tão grande ajuntamento de gente, costumavam os antigos tamperá-lo por uma espécie de chuva, cuja água faziam subir até mais acima dos pórticos, a qual caindo em forma de orvalho por uns tubos cheios de miudos buraquinhos (como os dos nossos regadores) no local por onde saía a mesma água, encanada por dentro das estátuas, vinha não só burrifar o teatro, espalhando por êle uma agradável frescura, mas ainda exalava, como de cheiro que era, uma suave fragância e perfume.

Ora, que êste cheiro fôsse principalmente de açafrão desfeito em água, é coisa trevial entre os autores, como Seneca, Marcial, Apuleio, Ovidio...»

«Preguntará aqui alguém, por que razão os Lisbonenses colocaram antes nêste teatro estátuas de Sileno para os borrifar, do que as de quaisquer outros deuses e heróis da gentilidade.

Responderei o que alcançou a minha reflexão neste particular ; e vem a ser, que sendo estas estátuas para lançarem água, que muitas vezes era vinho, como expressamente diz Plinio (Sed vino mire congruit proecipue dulci, tritum et ad theatra replenda) é certo que não podia haver figura mais a propósito, que a de Sileno, o qual representava a mesma antiguidade ter (não falando noutros sinais) o nariz chato, estar deitado e apoiado sôbre um odre cheio de vinho, que é, como acabamos de dizer, o licor que nos teatros também corria».

Mas voltemos à festa da vindima.

A vindima — o ritual da vindima — constituiu e constitue ainda a festa máxima da terra agrícola, porque é nesta época que se canta o hino mais vivo e mais sentido de todas as alegrias da vida rural, é a nota suprema da alegria de viver. É por isso, entre todos os trabalhos, aquele que mais «embeleza a vida dos campos e melhor predispõe para o amor, no anseio de igualar a natureza fecunda, rica e generosa de dons e de abundância».

O amor — como disse Fialho d'Almeida — é um divino poema enquadrado nas paisagens violentas da vinha. Os juvenis amores passeiam por entre as vinhas as primeiras emoções do idílio, escandescidos do sol, enlaçados e com o olhar absorto no desejo.

Se efectivamente já não é normal a realização das tradicionais festas pagãs acima referidas, com que se glorificava a colheita mais notável que a terra nos oferece, certo é que as nossas vindimas — o trabalho em festa por excelência — são, porventura, remeniscencias daquelas festas baquicas, em que se canta, dança e ri como se não faz em qualquer outra quadra do ano.

Que eu saiba — por notícia que colhi directamente na região — a Suissa ainda mantem a prática das festas tradicionais da agricultura em Vevey.

E grandiosíssimas festas são essas, à maneira grega e em que se glorifica, com brilho e arte inconcebíveis, a terra e o trabalho da mesma terra, e de que passo a dar notícia breve e que será para muitos novidade, talvez.

Estas festas, magnificentes e dispendiosíssimas, efectuam-se apenas quatro vezes em cada século, quando muito, em Vevey — o grande centro viti-vinícola da Suissa — onde numerosas colinas são revestidas por vinhedos viridentes, impecàvelmente instalados e mantidos, e cercados por um cenário em que a natureza pôs maravilhas de arte e de encanto, naquele pequenino grande paiz de educação e civismo excepcionais.

Tiros de canhões e o badalar vibrante dos sinos dos campanários anunciam o inicio das festas, que são representação complexa e de maravilha.

Há cortejos vistosos e ricos, que 14.000 pessoas podem admirar dum anfiteatro e que unisona e calorosamente aclamam e glorificam a *terra mater* e o trabalho.

Seguem-se representações ao ar livre e toca a primeira orquestra, composta por centenas de figuras (umas 300) com indumentárias ricas e vistosas e com cabeleiras empoadas.

Aparece a guarda — o corpo dos 100 suissos de honra — armada de alabardas e marchando aprumada e em cadencia perfeita, e que é precedida de pifaros e tambores, que tocam a marcha da confraria.

Segue-se a confraria medieval dos vinhateiros, chefiada pelo Abade que, vestido de seda côr de rosa e com um tricornio na cabeça, empunha um bastão com punho de oiro.

Logo atraz vem o Conselho dos Maiores com o seu estandarte e rompem mais três músicas, vestidas cada uma da sua côr — rosa, amarelo e azul — num total de uns 200 executantes — e que, reunidas à orquestra grande, executam a «marcha solene», ao som da qual o anfiteatro vibra, subjugado pela emoção de tão grandioso espectaculo.

Entretanto, entram, cada um pelo seu lado, trez cortejos imponentes — o do Inverno, o de Céres e do Baco — num total de 1:500 pessoas, ostentando todos fatos custosos e das mais vistosas cores, que impressionam, deslumbram. E então a orquestra magna (uns 500 músicos) executa, com um orfeon de 1:200 vozes, o Hino à Terra.

Depois glorifica-se à parte, com músicas e coros especiais, o Inverno (o pão que o trigo que germina simbolisa); a Primavera... :

«Printemps rieur, narquois,
Ton aigre flûte entre les doigts»;

O Verão, com o cortejo de Céres, cantando a sacerdotisa :

«...Une epaisse rumeur vient des blés innombrables.
Ta présence est partout dans le large pays,
Ton invisible main caresse les épis...»,

E raparigas, em grupos, vestidas côr de fogo, depõem na ara, sôbre a qual arde mirra e incenso, as ofertas e dançam.

Segue-se o grupo dos mondadores.

E, finalmente, avança Baco, com o seu numeroso e vistosíssimo cortejo, em que figura a imagem de um cacho de uvas, de proporções enormes, que dois homens transportam aos ombros, e em que se incorporam faunos, bacantes, lagareiros e gentes que representam vinhateiros e industrias anexas à da vinha e do vinho e delas vivem em grande parte, pelo menos.

Em certa altura o Sacerdote recita :

«L'automne est descendu entre les arbres jeunes
Qui se recueillent
.....

Oh Baco, ton cortège, indolemment s'avance
A'la sourde cadence
.....
Des tambourins et des sabots.
Et par toi nous aurons, aux jours mornes et sombre,
Le rêve, le plaisir et l'ivresse légère».

Há córos que descrevem a faina da vindima e da vinificação: «Tout l'autamne sourrit sur nos lèvres, noircis par le vin de la grappe, par le sang de la vie».

Evohé!

No nosso paiz, além das alegres diversões populares, ainda a vinha e o vinho merece, e desde sempre, a atenção de literatos — prosadores e poetas — como é sabido e deixo documentado em várias passagens deste trabalho.

O carro de bois em Portugal é utilisado também, em certas regiões do Sul, para constituir a trincheira de redondeis improvisados para se realisarem as tentas e touradas ribatejanas e alentejanas, por exemplo.

Cartela — Monsão — a tira de cabedal que se enrola em volta da estriga que se põe na roca, para ser fiada.

Vid *baraça, rocada, roqueira*

Cartêta (enxertia de) — Algarve — enxerto de borbulha.

Carucho — Minho — o coruto ou apice da arvore.

Vid. *carunho*

Carulo — Monsão — o mesmo que carôlo.

Vid. *Carôlo,* (1) *castanha,* (2) *casulo*

Caruma (1) — Aveiro — folhas sêcas do pinheiro, denominadas *agulhas,* que, depois de caídas no pinhal, são utilizadas livremente pelos pobres da região.

Vid. *agulhas de pinheiro, faguelho, fasco, feno, luvinha, pruna, rasquido.*

As fôlhas do pinheiro são fôlhas geminadas que aparecem no terceiro ano da vida da árvore, substituindo as fôlhas curtas, simples e miudamente dentadas que o lançamento tem desde o ano da germinação do penisco.

Um hectare de pinhal produz mais de 3.000 quilogramas de caruma.

Parece que está em via de ser uma realidade a preparação de fibras das agulhas do pinheiro, de valor idêntico às da juta e do algodão.

E por que não, se é certo que já se fazem fatos de fazendas resul-

tantes da polpa de madeiras, meias de celulose, e lã sintética, cuja matéria prima é o leite, assim como lã se pode obter — segundo um químico polaco — dos cascos dos bovídios, equïdios, etc. ?

Vid. *atabéje.*

Caruma (2) — Beira Alta — película que reveste as castanhas ainda verdes e tenras.

Carunho — Minho — o mesmo que *carucho.*

Carvalhinho do mar — o mesmo que *farélo.*

Casa aberta (enxerto) — Setúbal — enxertia que se pratica nas videiras velhas, para substituir a parte aérea.

Vid. *para mudar de nome.*

Casa da malta — Sul do país — o mesmo que *cardanha.*

Casal — Pampilhosa da Serra — marido.

Casca (1) — Ilha da Madeira — o mesmo que *curtimenta.*

Vid. *vinho tinto a uma casca.*

Casca (2) — o tanino que o engaço cede ao vinho. — F. Lapa.

Cascabulho — Portalegre — invólucro (cúpula) da bolota. Corrução, talvez, do clássico *casculho,* que tinha igual significado.

Cascadura — Ilha da Madeira — grupo de pipas.

Cascar — Sul do país — o mesmo que *escamisar.*

Vid. *descamisar, descarolação, desmonta, escafulada, escapelar, esfolhada.*

Casco — Douro — vasilha de aduela, com o feitio de pipa, mas com capacidade certa.

Casco da lavoura — Alto Alentejo — assento ou sede do centro da exploração.

Cascorões — Beira Baixa — cascas de ovos.

Casculho — casta de uva tinta que foi cultivada no Douro.

Casqueira — Aveiro — fragmentos de casca velha (ritidoma) do pinheiro idoso. É combustível muito apreciável.

Casta de correr — Minho — videira que tem grande expansão aérea.

Vid. *casta forte.*

Casta forte — Minho — o mesmo que *casta de correr.*

Casta preguiçosa — Douro, antigo — videira que pouco ou nada produz.

Castanha (raça) — Pôrto — o mesmo que *barroza* (*raça*).

Vid. *galante.*

Castanha (1) — Alentejo — cruzeta das azenhas.

Castanha (2) — Alentejo — carôlo da espiga do milho.

Vid. *carôlo* (1), *casulo*

Castanha rebordã — Sul — castanha aproveitável para comer, produzida por castanheiros nascediços (resultantes de semente e sem enxertia).

Castanha rebordãa — castanha muito grande.

Castanheiro longal — ? — castanheiro bravo, depois de enxertado.

Castanheiro rebordão — castanheiro bravo, resultante de semente, que, em vez do fruto miudo que lhe é peculiar, produz castanha muito grande (rebordãa). Sucede isto freqüentemente, quando a árvore vegeta à larga e em bom terreno.

Deve-se notar que, no nosso País, existe uma única espécie de castanheiro — *Castanea sativa*, Mill., de que se encontram algumas variedades, *castas* ou formas culturais, casualmente aparecidas ou resultantes de enxertia e pela cultura fixadas, caracterisando-se especialmente — como disse o engenheiro silvicultor Souza Pimentel — pela forma, grandeza e precocidade do fruto.

«Não é fácil indicar com exactidão as diversas castas de castanheiros mansos, porque nem sempre apresentam no fruto uma forma constante e bem definida, mas sim tipos intermédios, além de que os nomes que recebem variam muito, conforme as localidades, o que vem aumentar a confusão. Nós temos conhecimento de quatro, que dão as seguintes qualidades de castanha :

1.ª *temporã, andrediz ou dos barros:* é grossa e redonda, abundante e precoce. Não se descasca bem senão depois de alguma coisa avelada.

2.ª *jaca ou longal:* é um pouco sôbre o comprido, grossa, saborosa e abundante ; descasca com facilidade.

3.ª *Portelã:* não tão grande como a anterior, menos produtiva.

4.ª *Colherinha ou Coleirinha:* comprida e achatada ; menos volumosa e abundante». — Souza Pimentel.

Sabe-se que o castanheiro é uma árvore preciosa, não só pelas suas magnificas madeiras, tanto as grossas, como as resultantes da sua exploração em talhadio, e ainda é valiosíssima esta essência pela sua notável rusticidade, pois não exige terrenos ricos — vai bem nos terrenos siliciosos e até nos pedregosos, altos e frios, mórmente se se cultiva em alto fuste, para a produção de madeiras, acomodando-se perfeitamente, no nosso país, em estações cuja cota varia entre 200 m e 1.000 m, razão porque se encontra em ótimas condições de vegetação nas serras da Gardunha, Estrela, Marão e Montemuro.

O castanheiro pode viver centos e até milhares de anos, como o do

monte Etna, próximo de Aci Reale, conhecido pela denominação de «O castanheiro dos cem cavalos», cujo idade foi calculada em 4.000 anos.

Há quem afirme que esta maravilha da natureza tem 54^{m} de circunferência e que na cavidade do seu tronco, carcomido pelo tempo, habita um pastor e ali se abriga também o seu rebanho.

Entretanto, segundo Sousa Pimentel, que oferece o testemunho de Schiró, êste formidavel exemplar — que ocupa uma superfície elitica, cujo diâmetro maior tem 25^{m} ou 27^{m} e o menor 10^{m} — tem o tronco tripartido, tendo cada uma das suas partes (em 1875) as seguintes dimensões :

A de noroeste, uma semicircunferência de 15^{m},80
A de sudoeste, » » » 10^{m},80
A de nordeste, » » » 14^{m},60

No nosso paíz, ainda segundo Sousa Pimentel, encontram-se castanheiros com troncos de notável grossura, variando a sua circunferência de 8^{m} a 18^{m}, e com alturas que vão até 30^{m}.

Bem lamentável é que tão bela e útil planta já não possa prosperar tão fàcilmente como noutros tempos, por virtude da grave *doença da tinta*, que a ataca e mata por maneira assustadora.

Esta perigosa afecção, que tem destruído quási todos os nossos soutos mansos e castinçaes, impõe actualmente a prática normal da enxertia sôbre outros castanheiros (japoneses) que à moléstia resistem, sob pena de termos de desistir da sua exploração económica. E o desaparecimento de semelhante cultura representa um grave prejuízo para a economia nacional, tanto pela perda de madeiras valiosas, como do apreciável fruto que, com a batata, sobretudo nas regiões serranas, é o pão do pobre.

A produção de castanha, que se inicia pelos 8 anos de idade da árvore, chega a atingir, quando as árvores estão em plena produção (depois dos 20 anos) de 150^{l} — 400^{l}, cujo valor alimentar é considerável e muito aproximado do do pão e do da batata, como se verifica nas seguintes análises do distinto químico bromatológico Bellaud :

	PÃO	CASTANHA	BATATA
Água	34.90 %	61.20 %	75.40 %
Matérias azotadas.....	6.30 »	2.47 »	1.86 »
» gordas	0.15 »	0.89 »	0.07 »
» amilaceas....	57.95 »	33.16 »	21.27 »
Celulose.....	0.20 »	1.16 »	0.50 »
Substâncias minerais...	0 30 »	1.12 »	0.91 »

O castanheiro pode-se denominar em alguns países como a França, a Itália e em certos regiões de Portugal a árvore do pão, onde a castanha é consumida em fresco, assada, cosida, pilada e em confecções colinárias diversas, como a polenta italiana e a falacha duriense, por exemplo. É de notar que o uso da castanha na alimentação humana vem de velha data, de idades primitivas mesmo, como vamos vêr.

Ao desaparecer — na época da rena ou dos animais emigrados, da idade da pedra — o grande urso, surgiu o mamuth *(Elephas primigénius)*, animal industrioso e inteligente [1], que prestou valiosos serviços ao homem da época, não só depois de morto, porque lhe dava a carne de que se alimentava, mas quando vido também, porque tinha o dom de descobrir os oásis, as fontes de boa água, assim como os lugares em que existiam raízes e tubérculos alimentícios. E, assim, chegou a gente de então aos bosques de várias árvores frutiferas, entre as quais se encontrava já o *castanheiro.*

Vê-se, pelo exposto, quanto é recuada a época em que apareceu e foi utilizada tão bela e util planta.

Mais tarde era referido por Virgilio, ao evocar os costumes dos pastores, que da castanha faziam uma parte importante das suas refeições.

No nosso país é vulgar o seu consumo, no inverno, nas mesas de ricos, remediados e pobres.

Recorde-se as características «quentes e boas» da capital e os alegres magustos do S. Martinho, que em todo o país se fazem com a água-pé e o vinho novo e que Acácio de Paiva cantou na *Fita da semana*, no *Diário de Notícias*, de 15 de Novembro de 1937, nos lindos versos que seguem :

Saboroso magusto no pinhal,
Festejando o galhardo S. Martinho,
Castanha da longal
Uma infusa de vinho
De bôca em bôca, perfumado e rude,
Carrasca estalejando na fogueira,
Guitarra a acompanhar a cantadeira
Mais briosa da aldeia... haja saúde !
. . . . . .
. . . . . .
Apaga-se de súbito a visão,
Voltemos ao magusto do bastio :
Ano abundante de azeitona e pão,
Vinho na adega, o nosso lar sádio,

[1] Ha quem considere o elefante o animal irracional mais inteligente da criação.

Vamos, cachopa! Ergue bem clara a voz!
Canta a paz e o amor,
Porque Deus é por nós,
Filha de cavador!

Finalmente, o castanheiro, além de árvore rica, como fica demonstrado e é sabido, ainda tem a virtude — segundo a crença popular de algumas regiões — de defender as plantas cultivadas do «bicho», desde que na noite de S. João se coloque sobre elas, ramos desta árvore, como na Beira, ou de as fazer crescer tanto que chegam a atingir as dimensões desses ramos, como se crê no Minho.

Castelo — Estremadura — o mesmo que *crócá* (1).

Castiça — Salvaterra de Magos, Alentejo — diz-se a árvore ou propriedade que produz bem.

Vid. *amoruda.*

Castigar o bagaço — Trás-os-Montes — espremê-lo na prensa.

Vid. *córte do pé, madeira, pé.*

Castigos — Ilha de S. Miguel — tremores de terra.

Castinçal — Trás-os-Montes, Beira — o mesmo que *souto bravo.*

Castinceira — Portalegre — diz-se assim o castinçal, cujo povoamento está sêco.

Casula — Minho — o mesmo que *correia.*

Vid. *correia* (2), *puxadeira.*

Casulo — Ponte da Barca — o mesmo que *carolo.*

Vid. *carolo* (1), *samouco.*

Cativo — Minho — diz-se assim a vinha nova em que se planta batatas.

Cativos — Minho — «bacelos».

Cava à bisoira — Alpiarça — denomina-se assim aquela que é feita no verão — Julho, Agosto — para limpar o terreno da grama e do escalracho.

O nome desta cava provem de ter sido um indivíduo de nome Besoiro quem pela primeira vez praticou por este modo na região.

Cava a camalhão — Castelo Branco — cava a montes.

Vid. *cava a montão.*

Cava à carreira — Algarve — surriba à vala, a que chamam ali «processo moderno».

Cava ao guiné — Almeirim — tem esta designação a cava que se executa, indo os trabalhores em linha obliqua em vez de seguirem, como é normal, em linha paralela ao lado da propriedade onde se inicia o trabalho.

Para o efeito, o *ponteiro* (Fig. 5-1) inicia o trabalho antes dos demais homens do rancho, e quando ele vai na altura da segunda videira das linhas que limitam o vão que ele cava, entra o numero 2 no seu vão, quando este fôr na altura da segunda videira, entra o terceiro e assim sucessivamente.

Quere dizer, cada um dos trabalhadores vai atrazado do que o antecede uma distância igual ao compasso das videiras na linha.

Assim, supondo-se que são 6 os cavadores, o sexto homem (o *rabeiro*) entra no seu vão quando o primeiro (o *ponteiro*) vai na altura da sexta videira, o segundo na altura da quinta, o terceiro na altura da quarta, etc., formando-se por êste modo a linha oblíqua que se vê na figura.

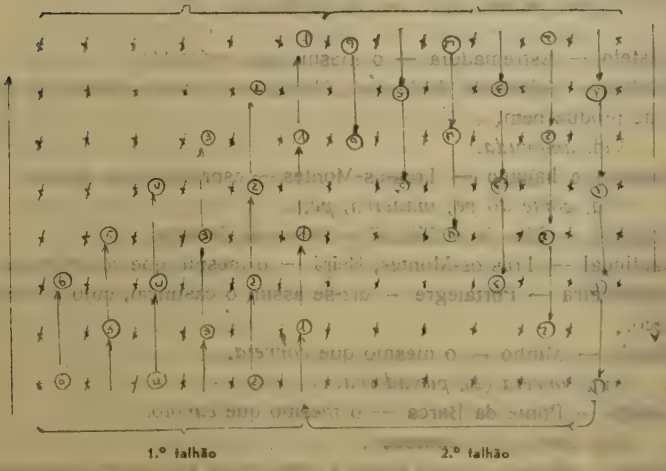


Fig. 5 — Cava ao guiné

Cada um dos trabalhadores que chega ao extremo do vão que cava, entra em novo vão, continuando assim a manter-se a linha oblíqua de trabalhadores, que seguem, no novo talhão, em sentido contrário do que levavam no talhão anterior (Fig. 5).

Vid. *compasso, ponteiro, rabeiro, vão.*

Cava a montão — Campo Maior — o mesmo que *cava a camalhão*. **Vid.** *cava a montijo.*

Cava a montijo — Ribatejo, Alentejo — o mesmo que *cava a camalhão.*

Vid. *amontijar* (2), *cava crespa* (1).

Cava a queima — Santarém — diz-se quando é executada com desembaraço.

Vid. *cava para a banda da mão.*

Cava a vale — Algarve — o mesmo que *cava de, ou, a talho.*

Cava com rapão — Bairrada — mobilização preparatória do terreno de cultura em que se faz o *rapão.*

Vid. *cava de, ou, a talho, rapão, surriba à manta.*

Cava crespa (1) — Chamusca — cava a montes.

Vid. *cava a montão.*

Cava crespa (2) — Salvaterra de Magos — cava à raza, em que se não estorroa.

Cava crespa (3) — Beja — cava com que se encorpora o adubo no terreno.

Cava de caras — Santarem — diz-se aquela em que o eito de cada cavador é direito — não cava nem para a esquerda, nem para a direita.

Vid. *cava de carregão, cava redonda.*

Cava de carregão — Santarem — aquela em que cada cavador tem eito muito largo e portanto desvia ora para a esquerda, ora para a direita, para levar o corte do eito certo.

Vid. *cava de caras, cava redonda.*

Cava de carrinho — Campo Maior — cava a montes com que se completa, junto das linhas de videiras, a moblização do solo da vinha, feita à charrua entre essas linhas.

Cava do montijo (1) — Alentejo (parte) — o mesmo que *cava a montes.*

Cava de montijo (2) — Alentejo (parte) — o mesmo que *calçar as cepas.*

Cava de Montijo — Marvão — cava da vinha com amontoa das cepas.

Cava de pinta — Minho — redra ou sacha da vinha.

Cava de releixo — Aveiro (Gafanha) — cava parcial dum terreno; feita à vala.

Vid. *releixo* (1)

Cava de Santos — Minho — cava da vinha.

Cava a talho — Algarve — surriba à manta, com $0^{m},60$ — $0^{m},70$ de profundidade, para vinha, cuja plantação se pratica ao passo que se vão abrindo as valeiras.

Vid. *cava a vale.*

Cava de talho — Algarve — o mesmo que *cava a talho.*

Vid. *Cava a vale.*

Chama-se ali a esta prática, e com razão, *processo antigo*, visto que quando as vinhas eram constituídas por *Vitis vinifera* de pé franco era assim que se procedia normalmente e sem qualquer inconveniente, antes com vantagem. Mas desde que se tornou indispensável a utilização da enxertia sôbre americanas já assim se não deve proceder.

Cava de terra voltada à costa da mão — Cartaxo — o mesmo que *cava à rasa.*

Vid. *cava direita.*

Cava direita — Chamusca — cava à rasa.

Vid. *cava de terra voltada à costa da mão.*

Cava em preto — Chamusca — cava feita antes da rebentação da vinha.

Cava ensarilhada — Turcifal — diz-se quando o terreno a cavar está muito molhado.

Cava para a banda da mão — Santarem — o mesmo que *cava à queima.*

Cava redonda — Almeirim — é aquela em que a linha de cavadores leva o trabalho de seguida, em toda a largura da vinha a cavar, ou porque o número de homens é suficiente para amanhar essa largura em *eito* normal, ou porque, no caso contrário, cada um se desloca o necessário, para a direita e para a esquerda do seu *eito*, afim de suprir a falta dos homens indispensáveis para se fazer a *cava de caras*, praticando-se por isso a *cava de carregão.*

Cavaca — Leiria — a *acha* proveniente de pinheiros novos, menos rica de resina do que a *acha* pròpriamente dita, e que é, normalmente, utilizada como lenha.

Vid. *achas* (2).

Cavada (1) — Minho — terreno a semear de tojo.

Cavada (2) — Minho — prática da sementeira de tojo.

Cavada (3) — Pampilhosa da Serra — trato de serra em que geralmente se cultiva centeio.

Esta cultura é feita de 3 em 3 anos no mesmo trato e, nos anos de descanso, semeia-se giesta que depois é queimada, antes da preparação do terreno para a nova sementeira de cereal, e enterram as cinzas com a lavoura.

Cavada (4) — Salhariz — cava da vinha.

Cavadeira — Matosinhos — enxada.

Cavalaria de Maio — Vizeu, antigo — *jugada* ou *fossadeira* paga em soldos, em Maio, por todo aquele que não dispuzesse de cavalo de guerra.

Semelhante imposto foi extinto pelo foral da rainha D. Teresa, em 1123 e que D. Diniz confirmou.

Vid. *jugo* (2).

Cavaleiro — Coimbra — o garfo de enxerto terminal.

Cavalete (1) — Douro — o mesmo que *côma* (2).

Vid. *pescoçar o bacelo.*

Cavalete (2) — Lourinhã — o 2.º tutor da videira onde, ao empar, se geme a vara, para fazer o *gauso*, e em cuja extremidade se faz a *mosca*.

Cavalo (1) — diz-se assim o cavalete em que os canastreiros lavram o arco.

Vid. *lavrar o arco.*

Cavalo (2) — Beira Baixa — dá-se êste nome à quantidade de molhos de cereal que de cada vez se deita na eira para ser malhado.

Vid. *carreiro* (2).

Cavanejo — Vulgar — cesto que se pendura na torneira do recipiente de fermentação (lagar ou balseiro) para evitar que o vinho, passando por êle, ao ser envasilhado, leve bagulho e grainhas.

Cavão — Monsão — enxada grande e com pêta.

Cavar a terra em manta — o mesmo que *surriba à manta.*

Vid. *mantar, mantear.*

Cavar e deixar — Cartaxo — mobilisar o terreno, não enterrando as ervas, as quais são retiradas do corte e se deixam expostas no terreno cavado até secarem.

Depois de cavada tôda a vinha, o rancho volta ao ponto de partida da cava, para então proceder ao esterroamento ou desterrôa e ao enterramento daquela erva.

Vid. *destroncar.*

Cavar fundo — Ilha da Madeira — surribar.

Céga — Campeã, Marão — o mesmo que *séga* (2).

Vid. *Ceita.*

Cegonha (1) — Norte — o mesmo que *picota.*

Vid. *baldão, bimbarra, burra* (5), *burro* (4), *picota.* (Fig. 6).

Cegonha (2) — máquina que no século XIV era utilisada para lançar os guerreiros assaltantes para as muralhas do campo inimigo.

Ceiote — Taboaço, Beira Baixa — ceia que à meia noite se serve aos homens que trabalham no lagar.

Ceita — Barroso — o mesmo que *séga* (2).

Ceivar — Trás-os-Montes — tirar os bois do carro.

Centieiro (arado) — Norte — arado imperfeito, que é utilisado na cultura do centeio nas encostas.

Vid. *arado leveiro.*

Cêpa (1) — Vulgar — videira.

Cêpa (2) — caule da videira.

Vid. *cepeira, parra, posto, videira.*

Embora na linguagem corrente se dê ao termo as duas significações, certo à que *cêpa* significa, em rigor, o caule ou tronco da videira.

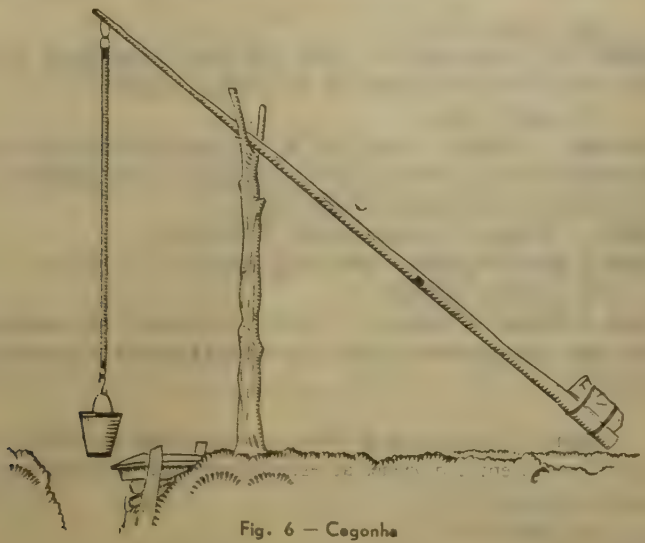


Fig. 6 — Cegonha

Ser *pessoa de cêpa* é ser de origem fidalga, de velha linhagem.

Das pessoas que muito apreciam o vinho, talvez além dos limites razoáveis, diz-se, em algumas regiões, que «não corta a cêpa».

«O que não paga a cêpa, paga a rama» : — O castigo vem sempre, mais cêdo ou mais tarde. (Prov. popular).

Cêpa (3) — Vulgar — touça e raízes de urze.

É ótimo combustível e dá excelente carvão.

Vid. *canhóta, touça.*

Cêpa baixada — Minho — videira mergulhada.

Vid. *camear, deitar a cêpa, mergulha.*

Cêpa de cabeça — Algarve — mergulhia de um ramo de videira.

Cêpa perneira — Freixo de Espada à Cinta — videira com dois braços e a que se corta um dêles.

Cepeira (1) Sul — *casta* (variedade de videira).

Cepeira (2) — o mesmo que *cêpa*. — Alarte.

Vid. *cêpa* (1 e 2) *parra, posto.*

Cepos — Minho — o mesmo que *canas.*

Vid. *trepa, trêpo* (1).

Cerneiros — madeiras resultantes apenas do cerne da árvore serrada.

Cernir — Colares — diz-se da flor da videira que perde o capuz; que limpa.

Vid. *purgar.*

Cerrados — Região saloia, linha de Sintra — o mesmo que *tomadas.*

Cessão — Figueira de Castelo Rodrigo — sazão, ensejo.

Vid. *sazão* (*terra em*).

Cesta de rasa — Armamar — cesta da vindimadeira.

Cesto de mão — Ilha da Madeira — cesto em que o vindimador vai lançando os cachos que colhe e que depois despeja no cesto vindimo.

Vid. *cesto de raza, cesto vindimo, giga* (1), *gigo, gigote.*

Cesto pendurado — Coimbra — presente que se dá por interêsse ou como prova de reconhecimento.

«Nunca vai a casa de F. que não leve o *cesto pendurado*».

Vid. *untar as mãos, untar o carro.*

Cesto vindimo — Ilha da Madeira — cesto que comporta uvas que dão um barril de vinho (45 l).

Chá de parreira — Aveiro — vinho.

Vid. *café frio, murraça* (2), *sumo de parreira.*

Chã (1) — Chamusca — charneca em que se cultiva especialmente pastagens.

Vid. *charneca* (1).

Chã (2) — Antigo — «superfície plana sem sebe, nem muro».

Chã (3) — «primeiro nome dado à ilha do Sal, em 1460».

Chã (4) — Gerez — o mesmo que *curral.*

Vid. *curral* (1).

Chabêlo — Trás-os-Montes — designa-se assim a carne dum animal que morre de doença.

Chaço (1) — Vulgar — o mesmo que *apertadeira*.

Chaço (2) — Trás-os-Montes — bom negócio, coisa agradável.

Chaço (3) — Trás-os-Montes — remendo no calcanhar das meias.

Chaguiço — Minho — o mesmo que *chamiços* (lenha miuda).

Chaleiros — Tôrres Novas — o mesmo que *botas*.

Vid. *gaibéu*.

Chalma — Cascais — espécie de grade que se adapta ao leito do carro de bois, para aumentar a superfície de carga, visto que essa grade é mais larga do que o leito do carro.

Chamadeiras — Norte — designa-se assim, em alguns lugares, os pés de linho que apresentam em primeiro lugar as espigas com a coloração de maduras.

Chamiço — Douro — diz-se assim um pequeno pau (0^m,12-0^m,15 de comprimento) que se prende à *cosedura* do cesto de figos exportados, e onde vão marcados, por meio de entalhes, os centos de figos que o mesmo cesto contém : — cada entalhe feito no *chamiço* representa 100 figos.

Idênticamente, o feitor, na vindima, anota, (ou anotava, quando por ali andei, há já muitos anos) por meio de entalhes em uma vara, a quantidade de uva enviada para o lagar, separando, por meio de uma cruz, as quantidades que darão uma pipa de vinho : — 14 entalhes representam a uva que dará uma pipa de 500 l.

Os pastores trazem no cajado a conta das cabeças do seu rebanho.

Chamiços — Leiria — lenha miuda que no pinhal nacional é dada aos pobres.

Chamusco (cheira a) — Santarém — diz-se assim quando se nota que um trabalhador «faz cera» — trabalha devagar.

Vid. *levar à gaita*.

Chanta (1) — Douro — o mesmo que *chantão*.

Chanta (2) Antigo — estaca por via da qual se propaga uma planta.

Chantão — Douro — tutor da videira.

Vid. *chaquisa*.

Chantoira — Traz-os-Montes — o mesmo que *soitoira*.

Chanzeiro — Minho — o mesmo que *chêdas* (1).

Chão — Beira Alta — pequena propriedade arborisada e irrigavel.

Chão deitado — Alcobaça — terreno plano.

Chão rijo — Colares — terreno mais ou menos argiloso, em que se cultiva a vinha.

«Vinhas do chão rijo», em oposição às «vinhas das areias».

Chaparro (1) — Alentejo — chaparreiro, sobreiro novo.

Chaparro (2) — Alentejo — carvalho torto, que não dá lande, nem madeira direita.

Chapeu — Antigo — o mesmo que *abobada.*

Vid. *abobada.*

Chapeu de Alcains — Beira Baixa — o mesmo que *ábeiro.*

Chapota — Alentejo — o mesmo que *limpa* (4).

Chapotar — Douro — «cortar as varas da videira. que devem ficar na poda, com o comprimento desejado e suprimir as outras». Afinal, é podar.

Chaquiço (1) — Minho — árvore nova que se desenvolve mal.

Chaquiço (2) — Minho — estaca pronta para se plantar.

Chaquisa — Douro — tutor da videira.

Vid. *chanta* (1), *chantão, estaca* (1), *madeira, pau de madeira, tanchão, rodriga.*

Charanguaço — Trás-os-Montes — sargaço.

Diz-se ali : «Em Março iguala a noite com o dia e o pão (seara) com o charanguaço». Quere dizer que têm desenvolvimento identico.

Chareto — Alentejo — corda com que se laçam bovinos na pastagem.

Charneca (1) — Chamusca — conjunto de terrenos com relêvos diferentes, não inundáveis, que se seguém ao *campo.*

A charneca divide-se em três zonas : *varzea, chãs* e *encosta.*

Vid. *chã* (1), *varzea.*

Charneca (2), — Alentejo — terreno inculto e em que há mato.

Charôco (vento) — Beja — vento do S. W.

Vid. *sirôco (vento).*

Charonda — Douro — muro velho, de suporte *(calço, geio)* que se encontra nos *mortórios* e que se aproveita ao replantar estes terrenos.

Vid. *calço* (1), *geo ou geio, geio de parede, mortório.*

Charondar — Douro — aproveitar os muros velhos dos *mortórios (charondas).*

Vid. *charonda, mortórios, surriba de través.*

Charruada — Montemor-o-Novo — diz-se assim a cava do terreno junto das videiras, quando a vinha é lavrada. Faz-se no outono : — é a *primeira charruada,* abrindo-se então as caldeiras.

A segunda charruada pratica-se quando, mais tarde, se faz nova

cava e se arrazam as caldeiras que na primeira se abriram em volta do tronco das videiras.

Charutos — Pinhal de Leiria — lenha proveniente das braças dos pinheiros, cujo diametro é inferior a $0^m,10$.

Chazeiro — Minho — o mesmo que *chanzeiro*.

Chêdas (1) — Ilhavo — esqueleto do carro de bois.

Chêdas (2) — Aveiro — as duas vigotas que limitam a largura do leito do carro de bois e onde se coloca os fueiros e se prendem os prumos da sebe ou dos taipais.

O extremo posterior destas vigotas excede uns $0^m,20$ o leito do carro. É a êste excesso ou pontas que se se chama *chêdas*, em geral — *chêdas* (3).

Chêdas (3) — Aveiro — as pontas posteriores das vigotas que limitam o leito do carro de bois.

Vid. *chêdas* (2).

Em sentido despreciativo, diz-se ali : «Vai c... dum carro abaixo e lambe-lhe as *chêdas*».

Chêga — Barroso — o mesmo que *turra*.

Chega da terra — Região do Barrozo — amontoa do batatal.

Chegador — Douro — o mesmo que *aconchegador*.

Chegar — Figueira de Castelo Rodrigo — redrar.

Vid. *aterrar*.

Chegar os olhos — Mafra — cegar os olhos da videira.

Chentões — Amarante — arvores mortas — pinheiro ou oliveira — que se colocam no lugar onde morreu uma *árvore do vinho*.

Chicada — Alentejo — pequeno rebanho de ovelhas, paridas há poucos dias.

Chicara de aguardente — Pampilhosa da Serra — o calice em que se serve.

É o chamado *cagão de aguardentes*, no Norte.

Chicharro — Chaves — certo feijão, de pequenas dimensões.

Chicote — Alentejo — resto do ramo cortado, que fica preso à árvore.

Vid. *garranchos rajo*.

Chidarro — Chaves — feijão frade.

Chifarro — Seixal — vasilha de madeira que serve para tirar o vinho das celhas para as medidas.

Chimpar — Mação — deitar fora uma coisa inútil.

China — Traz-os-Montes — pedra ou caco sôbre que se faz a novelo da linha que se está dobando.

Chincha (1) — Aveiro — rede especial para pesca.

Chincha (2) — Aveiro — modalidade de pesca.

Diz-se ali a alguém que pede esmola por vício e não trebalha : «Eh ! malandro ! vai à chincha».

Idêntica exortação se faz a indivíduo com quem se disputa, com intensão ofensiva.

A conhecida expressão — «Também eu sou um dos chincheiros da Pampulha», referir-se-á ao fabrico de chinchas (chincha (1)) ou de cinchos, ou ainda à arte de pescar ou ir à chincha (chincha (2)?)

Chino (1) — Trás-os-Montes — o mesmo que *china*.

Chino (2) — Traz-os-Montes — pedra com que se «achina» (marca), no jogo da barra, o lugar onde o ferro lançado bateu.

Chinos — Braga — porcos mestiços de raças inglesas, pequenas.

Chisco — Minho — poucochinho.

Choca do grão — Macieira de Cambra — guarda das espigas de cevada empilhadas no palheiro ou *barréla*, durante 4 ou 5 dias, a seguir ao que vão para a eira para serem malhadas ou *piadas*.

Vid. *piar*.

Chocalho — Beira Baixa — o mesmo que *boia* (1)

Chôco — Douro, Gaia — tem este nome o lugar especial onde se guardam os *chócos* ou *vinhos parados*.

Vid. *chócos, vinhos parados*.

Chócos — Douro, Gaia — os vinhos muito finos, já velhos.

Vid *beneficiação, vinhos parados*

Choro (1) — Ponte da Barca — flôr da videira.

Choro (2) — Ponte da Barca — extravasamento de seiva pelas feridas da videira.

Em Traz-os-Montes, Beira Alta, etc. diz-se : «A videira ainda chora (seiva) quando a podam ou queimam».

«Uma cantiga de Mondim de Basto diz mesmo :

A ponta da vide chora
Lágrimas seis a seis :
Tambem os meus olhos choram ;
A causa bem a sabeis.

«Quando se queimava a lenha no princípio do mundo, ela gritava; foi por isso que o Senhor lhe tirou a fala para não comover a gente».

(*Dr. J. Leite de Vasconcelos*)

No centro do paiz que eu saiba, a musa popular refere-se ao fenómeno dos choros da videira na quadra seguinte:

Chora a videirinha,
A videirinha chora,
Chora o meu amor,
Que se vai embora.

Nem só os poetas do povo cantam a famosa planta (a videira) antes os mais distintos escritores de todos os tempos a utilizam como tema das suas produções em prosa e verso.

Entre os nossos literatos contemporaneos — alguns dos quais terei ocasião de citar e transcrever neste trabalho — Afonso Lopes Vieira tem em «Setembro — As árvores», uma poesia, cujos versos finais dizem respeito ao fenomeno fisiológico que nos ocupa neste momento:

.....
.....
Uma cepa de vinha é uma Maisinha pobre,
Consumida e torcida de aflição,
Que sofreu e pensou, chorou, obscura,
Passou dias de luto e de amargura
E se fartou de chorar,
Para poder criar
Contra a senha da geada e do escalracho,
O seu filho jovial e perfumado — o cacho!..

Chorume do estrume — Norte — o mesmo que *sugo*.

Vid. *sugo* (2).

Chouteiro — Sernache do Bonjardim — cogumelo comestível.

Vid. *míscaro*.

Chubeto — Portalegre — chibato.

Chucio — Figueira da Castelo Rodrigo — o mesmo que *suchio*.

Chuiva — Minho — corrutela de chuva.

Vid. *é a fim do mundo, graça de Deus, Maria das pernas compridas, Maria Molha, são os nossos pecados*.

Chupantes — Minho — são os mirones que, nas feiras, se aproximam dos grupos em que se negoceia gado, com o fim de, fechado o negócio, beneficiarem do *alborque*.

Vid. *alborque*.

Chupeta — Sul — argau.

Vid. *argalo, argau, cana* (1).

Cibana (1) — Beira Alta — carga de lenha miuda, formada por três feixes.

Cibana (2) — Minho, Douro — palheiro onde se guarda fenos.

Tenho para mim que, no nosso país — onde, incompreensível, mas desgraçadamente, há um *deficit* monstruoso de alimento para o gado — a fenação é uma prática a generalisar e a intensificar largamente, afim de furtar o armentio nacional à míngua, mesmo à penúria confrangedora e cruel de alimento de que sofre em muitas regiões e sem razão, valha a verdade, por muito que custe dizê-lo.

Efectivamente, porque não temos prados devidamente instalados e amanhados ?

Qual a razão por que não aproveitamos as abundâncias de certas quadras do ano — que excedem o consumo farto — fenando ou ensilando, quando tudo isto é tão fácil e tão rendoso ?

Sim, porque trazendo-se o gado em regime alimentar satisfatório, auferir-se-á das suas vocações zootécnicas o rendimento máximo — quer em fôrça, e, portanto, trabalho ; quer em carne, pela quantidade e qualidade ; quer em leite e lã.

Armem-se, por consequência, prados e fene-se ou ensile-se sistemàticamente.

A êste propósito, devo dizer que, como regra, tenho preferência decidida pela fenação.

Na verdade, se o nosso país tem um clima magnífico, de sol resplandescente e duradoiro, com períodos longos de estiagem, em que aquele sol é *rijo* também, penso que é de todo a ponto justo e económico preferir a fenação, tanto mais quanto é certo que é operação incomparàvelmente menos dispêndiosa do que a ensilagem.

Além disso, a planta bem fenada é seguramente conservada através do tempo e oferece ao gado um alimento que êle apetece àvidamente e aproveita por maneira perfeita, sempre, ao passo que a ensilagem é operação contigente, mercê dos trabalhos fermentativos que intervêm na sua consecução e, por vezes — é bem sabido — êsse alimento sai do silo em estado deplorável, inútil mesmo, porque «o gado não lhe pega», por demasiado butirizado, por exemplo, resultando daqui que toda ou parte, pelo menos, da despesa feita caiu em pura perda para o lavrador, para o bem estar do gado, e, consequentemente, para o rendimento da exploração.

Por outro lado, mesmo que a ensilagem resultasse impecável, nem assim a fenação deixaria de ser preferível, não só pelo que acima fica dito, mas também porque constitue um alimento mais rico, visto como, na fenação, não há lugar para a degradação de qualquer princípio alimentar que entra na constituição das plantas, enquanto que na ensilagem — por muito feliz e perfeita que seja — verificam-se perdas, que reduzem o valor alimentar das mesmas plantas.

Vid. *agostadouros, meirinhos (carneiros e ovelhas)*.

Cinza — Chaves, Sintra — oídio.

Cinzeiro — Traz-os-Montes — oídio.

Vid. *cinzeiros brancos, farinha, farinhoca, mal branco, mangra, poeira da vinha, sardoeira*.

Cinzeiros brancos — Norte — oídio de várias plantas.

Vid. *cinzeiro*.

Cisorio — Alguns lugares — o mesmo que *correia* (2).

Vid. *mainça, mangual,* (1) *pirtégo*.

Coanhadeira — Tarouca — o mesmo que *conheira*.

Coanhar — Cascais — limpar o trigo na eira.

Vid. *acunhar, balear, baleia, coanhos, cónhar, conheiras, esconhar*.

Coanhos — Traz-os-Montes, Beira Alta — impurezas que ficam no milho, a seguir à debulha.

Vid. *acunhar, coanhar*.

Cobela (fazer a) — Mação — colocar em cruz, vários molhos do cereal a malhar, no topo da eira, afim de evitar que o cereal debulhado salte para fóra da mesma eira.

Coberteiras — Traz os Montes — peles com que se cobre a cabeça dos bois, quando em trabalho.

Coberto — Monsão — o mesmo que *cabanal* (1).

Coberto das árvores — Vulgar — diz-se assim o ensombramento do terreno pela copa das árvores.

Muito importa considerar o *coberto das árvores*, quando se pretende consociar com elas qualquer outra cultura. E o nosso povo ruricula sabe-o, como se verifica na quadra seguinte:

«Chamaste-me trigueirinha,
Isto é de andar ao sol:
Toda a fruta que é sombria
Esta não é da melhor».

Cobra (1) — Cadafaes — cincoenta molhos de cereal.

Cobra (2) — Alentejo — cincoenta molhos de feno.

Cobra (3) — Alentejo, Beira Baixa — designa-se assim o conjunto de animais que fazem o trilho dos cereaes praganosos na eira, para os debulhar.

Vid. *cobra* (4), *debulha à pata, encobrar, empiar.*

Cobra (4) — Antigo — dava-se esta designação à corda com se prendiam, uns aos outros, os animais que faziam o trilho de cereaes na eira.

Vid. *cobra* (3).

«Saber mais do que as cobras: — ser muito fino, muito sabido».

Coçar — Beira serrana — sachar.

«Pega num sacho e vai *coçar* a horta».

Côcho — Douro — cesto de determinado feitio.

Cochina — Sernache do Bonjardim — suino.

Cocho (1) — Ilha da Madeira — vaso de Madeira, de uma peça só, em que se guarda cereaes.

Côcho (2) — Alentejo — recepiente de cortiça: copo, malga, escudela, gamela.

Vid. *coxarro.*

Codão — Sobral do Campo — geada.

Vid. *marezia* (4).

Codea (1) — Alcobaça, Alto Douro — pequena refeição entre o almoço e o jantar.

Vid. *cravêlo, fatia, fatiga, pêgo, piqueta.*

Codea (2) — Porto — servente de pedreiro.

Codea da lei — Antigo — «a cortiça (à *cortiça da letra*: — segundo o sentido material da palavra) é o oposto ao espírito da mesma lei».

«A lei velha, na codea, é pueril». — Barros. É, cuido eu, o que se diz actualmente: «a letra da lei é essa, mas não o seu espírito».

Cofre do touro — Traz-os-Montes — diz-se assim as contribuições pagas voluntária e anualmente por donos de vacas parideiras, para a aquisição do *touro do povo* e subsequentes despesas de manutenção.

Vid. *espigueiro, artigo; touro do povo, touro marel, turra.*

Coice — Lourinhã — denomina-se assim o primeiro gomo da vara de vinho, a contar do embasamento.

Coiceira — Lourinhã — dá-se esta designação à vara de vinho velha — aquela que se deixou na poda do ano anterior.

Coicões — Traz-os-Montes — diz-se assim as covas em que as perdizes fazem o ninho.

Coio — Sernache do Bonjardim — pedra pequena.

Coiro do mel — Algarve — o odre em que se transporta mel.

Colado — Sernache do Bonjardim — vale largo, entre montes.

Colar — Aveiro — despontar os cereaes, para que não acamem.

Colheita completa — Região serrana do distrito de Coimbra — diz-se assim a colheita (centeio e batatas), que, no período de dois anos, se tira da «sorte» que, em sorte, coube ao lavrador.

Vid. *espigueiro — artigo.*

Colete — Douro, Gaia — as partes da pipa, de menor diâmetro compreendidas entre as extremidades (cabeça) e o bojo.

Colhedoiro (produto agrícola) — Ponte da Barca — em condições de ser colhido.

Colonos — Ilha da Madeira — rendeiros de vinhas, a *meias*.

Coma (1) — Douro — amontoamento de plantas novas.

Coma (2) — Douro — diz-se assim a terra sobrante, depois de cheia a valeira anterior, e que se acumula ao longo do bordo inferior desta valeira, formando um *cavalete* que, ao passo que o terreno abate e a planta cresce, vai sendo reduzido pelas cavas e redras, aproveitando-se a terra que se solta para completar o enchimento da valeira e dar melhor apoio à planta.

Vid. *pescoçar o bacelo.*

Combaro — Região do Dão — muro que divide propriedades.

Vid. *arrêto.*

Comédia enversada — Ilha de S. Miguel — diz-se assim a representação teatral que o povo das aldeias faz ao ar livre, e em que só entram homens.

Comédias — Beira Baixa — diz-se assim o conjunto de um pão, uma tijela de feijão e dois escudos devidos ao lagareiro por cada giro de cada freguez que moi a azeitona. Além disto, ainda o freguez paga a *poia*.

Vid. *giro*, (2) *poia* (2).

Comersinho — Ilha da Madeira — composição venenosa contra os ratos e outros animaes daninhos.

Compassar — Douro — plantar com espaços iguais.

Compasso — Vulgar — Em técnica agrícola designa-se por este termo a distância entre as plantas que formam uma linha e diz-se *compasso das plantas da linha*.

Também se considera o intervalo ou vão entre duas linhas contíguas de plantas, designando-se essa distância por *compasso das linhas* ou *entre as linhas*.

Compôr a uva — Minho — praticar o *avelamento*.

Vid. *avelamento*.

Comporta (1) — Ribatejo — pequena tina com duas azas que serve para conduzir a uva para o lagar.

Comporta (2) — Bairrada — portinhola do lagar.

Comporta (3) — antigo — «moda que se canta à viola entre gente do vulgo : lhe manda ternos amores sôbre as azas da comporta» (R. Bluteau).

Concerto — Douro — o vinho que se utilisa no atesto das vasilhas.

Vid. *folha*.

Condoito — Beira Alta — o complemento duma refeição, além do caldo e do pão.

Vid. *peguilho*.

Conha — Mação — diz-se assim a vassoira de esteva ou *moita* com que se varre o cereal, após a malha, dos restos de espiga e palha que com êle ficam misturados.

Conhar — Alcobaça — acto de varrer o milho na eira com vassouras de urze, para lhe tirar pedaços de carolo, etc..

Vid. *acunhar*, *balear*, *baleia*, *coanhar*.

Conheiras — Beira Alta — grande vassoura de «giesta negral» (?)

Vid. *acunhar*, *balear*, *baleia*, *coanhar*, *coanhos*, *cónhar*, *esconhar*.

Conquêta — Beira Alta — peça de madeira com que se emenda a parte média dos *coucões*, quando muito gastos pelo uso dos rodeiros.

Vid. *couquilha*.

Conrrobia — Beira Alta — aglomeração de gente, arraial.

Copas (1) — Ribatejo — o mesmo que *madas*.

Copas (2) — Minho — pequenos molhos de palha de milho que, depois da desfolha, é sêca ao sol e depois se eméda.

Córa — Sernache do Bonjardim — pequena fogueira que se faz à bôca do forno para evitar a perda de calor deste, enquanto se mete o pão.

Coração — Mafra — medula dos ramos das plantas.

Vid. *miola*.

Coração da mó — a superfície parcial da mó, compreendida entre o *olho* e o *meio*, onde é quebrado o grão a moer.

Vid. *aperto da mó*, *borda da mó*, *entrada da mó*, *meio da mó*.

Corcha — Algarve — cortiça.

«A tirada da corcha».

Corda de trabalhadores — Almeirim — linha de homens que cavam vinha.

Cordadas — Norte — molhos de linho submetidos à maceração.

Corna — Portalegre — o mesmo que *cornija*.

Cornachar — Vouzela — praticar a poda curta ou de talões.

Cornaes — Trás-os-Montes — correias que prendem o jugo ou canga aos chifres dos bois.

Cornelha — Sernache do Bonjardim — feijão verde.

Vid. *patareco*.

Cornija — Portalegre — vasilha de chifre (o próprio chifre) usado para conter azeitonas, azeite, etc..

No Norte, o chifre é muito usado pelo povo para levar vinho para as festas.

Corôa — Minho — o mesmo que *bandeira, pendão do milho*.

Vid. *cruto*.

Coroar-se — diz-se que o castanheiro está a coroar-se quando aparecem, na parte superior da copa, ramos sêcos e com liquenes, cuja invasão é progressiva e se transmite aos ramos restantes.

Vid. *castanheiro rebordão*.

Semelhante fenómeno é precursor da carie do tronco da árvore que, como é sabido, chega a interessar a maior parte dêsse tronco, sem que o facto impeça a vida da planta durante muitos anos. Provam-no exemplos numerosos no nosso país, como no estrangeiro, e, entre os quais, é singularmente notável o caso do *castanheiro de cem cavalos*.

Outras essências há que, quando idosas, também cariam, sem que por isso deixem de vegetar e frutificar durante largos anos. Entre elas está, e notàvelmente, a oliveira, como é fácil verificar nos nossos olivais.

Recordo-me, a propósito, de ter lido algures a notícia de que, em qualquer região estrangeira, vive ou viveu uma mulher na cavidade aberta no tronco de uma tília, cujo tronco tinha 54 pés de diâmetro, e onde recolhe ou recolhia e utilisava o mobiliário indispensável à sua vida.

Coroça — o mesmo que *croça*.

Vid. *croça, palhoça*.

«*Benefícios de coroça* — Antigo — os que se gosam abusivamente, sem título jurídico».

Copas — Minho — denomina-se assim os molhos de fôlhas de milho que, depois de sêcas, se guardam para pensar o gado no inverno.

Corra — Tôrres Vedras — corda que mantém a pilha de uvas ou de bagaço, para serem espremidos pela prensa de vara.

Corredor (1) — Ilha da Madeira — espaldeira que se estabelece nos caminhos.

Corredor (2) — Ilha da Madeira — latada horisontal, com 2 m. de altura, que se estabelece nos caminhos e nos quintais.

Vid. *abas* (1).

Corredor (3) — Aveiro — maracha que dá passagem de uma marinha para outra.

Corredor (4) — Minho — diz-se aquêle que é *fadado para correr* — o «lobishomem».

Correia (1) — Leiria — molho de fachina com a circunferência, em geral, de 1 m..

Correia (2) — tira de coiro, que liga o *pirtigo* do mangual ao *mango*.

Vid. *cisorio, mainça, mangual* (1), *pirtégo*.

Correimão — Ilhavo — cordão de videiras ou latadas em volta das fôlhas de culturas arvenses ou hortícolas.

Correolas — Minho — cordões de *butefas, butefeira*.

Correr o milho — Ilha de S. Miguel — chama-se assim à última sacha que se pratica, depois de ter o *esporão* bem desenvolvido.

Vid. *derrubar, esporão* (2).

Corriça — Trás-os-Montes — construção ligeira, de pedra sêca, em geral, onde se abriga o gado.

É no campo, afastado do assento da lavoura.

Corrida (1) — Almeirim — tratamento anticriptogâmico: «fazer a corrida».

Vid. *cura, curar à aba, curativos, ensulfatação, enxofrar ao pâmpano, enxofrar em pâmpano, enxofra a pompo, enxofra em pompo, enxôfre, ferrar bem, hissope, tratamentos ao gamão, tratamentos ao gomão, virar*.

Corrida (2) — Portalegre — vara de leitões.

Corrida do malhador — Minho — o trabalho do *valente* sôbre o *ninho*.

Vid. *espada, mão* (2), *ninho, valente*.

Corrilha — Tôrres Vedras — rêgo estreito.

Corrilhas — Aveiro — rugas na face e nas mãos.

«É velha já muito encorrilhada — com muitas corrilhas».

Vid. *musgo*.

Corrimão — Minho — ramos das *ueiras*, que passam para a visinha, ligando-as em festões.

Corropio — Alentejo — o fruto da esteva.

Corsa — Ilha da Madeira — espécie de trenó (lastro de carro rectangular, com 3 m. × 1 m.) que se utilisa para, puxado por bois ou muares, transportar mercadorias, por deslise, visto que não têm rodas.

Vid. *corso*.

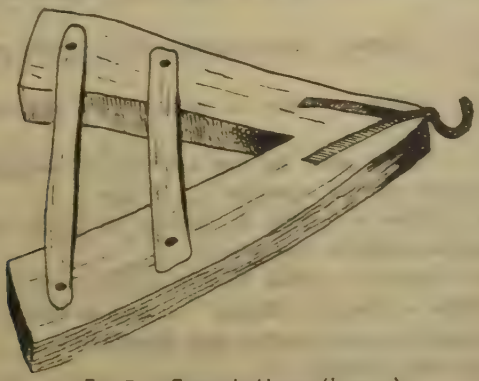


Fig. 7 — Corso de Urcana (Lamego)

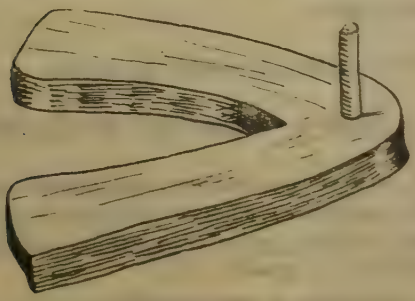


Fig. 8 — Corso de Campo Benfeito (Planalto de Montemuro)

Corso — Douro, Beira Alta — o mesmo que *corsa*, mas com variantes de forma, conforme se vê nas gravuras (Figs. 7 e 8).

Vid. *tremó, zorra, zorro*.

Corta do lagar — Douro — o mesmo que *cortar o lagar*.

Cortar — Ilha da Madeira — surribar.

Vid. *cortar a terra*.

Cortar a miudo — Figueira de Castelo Rodrigo — o mesmo que *vimar*.

Cortar a terra — Ilha da Madeira — o mesmo que *cortar*.

Cortar a uva — Ilha da Madeira — início da pisa a pés no lagar.

Vid. *cortar o lagar*.

Cortar as parreiras — Figueira de Castelo Rodrigo — podar.

Cortar o bravo — Almeirim — cortar os rebentos emitidos pelo cavalo americano dos enxertos de videiras.

Cortar o lagar — Douro — início da pisa da uva. É trabalho feito de noite e durante 4 horas seguidas.

Vid. *corta do lagar*, *cortar a uva*.

Cortar o rabo — Santarém — diz-se quando outrém cava no eito de um que se atrasa.

Vid. *chamusco* (*chêira à*), *méééé*.

Corte (1) — Douro — altura da propriedade onde se anda vindimando.

Corte (2) — Beira Alta — a porção de milharal ceifada por um homem num dia de trabalho.

Corte (3) — Alentejo — o mesmo que *limpesa do ar*.

Corte assente — Ribatejo — corte rente, na poda da vinha.

Vid. *assoar a videira*, *assoar os velhos*, *golpes assentes*.

Corte do pé — Ribatejo — é a operação que consiste em, após a primeira espremedura do bagaço da uva, aliviar a vara, retirar a *madeira* (malhais e adufa) de sôbre a pilha de bagaço e cortá-la, em tôda a circunferência, com uma enxada rasa ou com um machado, numa largura de $0^{m},15$ ou 0,20, e amontoar o bagaço cortado no centro da mesma pilha.

Assim se faz o 1.º, 2.º e até 3.º *corte do pé*, conforme se espreme o mesmo bagaço uma, duas ou três vezes.

Vid. *castigar o bagaço*, *madeira*, *pé*.

Cortelho (1) — Ponte da Barca — pequeno campo cerrado.

Cortelho (2) — Aveiro — curral.

Cortelho (3) — Mação — diz-se assim a pequena divisão do curral onde dormem os animais pequenos, de mama, separados das mães.

Cortes (1) — Ilha da Madeira — talhões de uma propriedade.

Cortes (2) — Douro — a redução da quantidade de vinho do Porto exportável, até a quantidade igual à que foi exportada no ano anterior, afim de se ter sempre, quanto possível, equilibrada a oferta com a procura.

Vid. *vinho com casa*, *vinho virgem*.

Cortiça (1) — várias regiões — o mesmo que *abóboda*.

Vid. *abóboda*, *balsa* (3), *chapéu*, *crossa*, *manta* (2).

Cortiça (2) — conjunto de fragmentos de pôlpa, amendoa e algum azeite, que na repisa do bagaço da azeitona com água, sobrenada — F. Lapa.

Vid. *baganha preta.*

Cortiça macha — cortiça virgem — É a cortiça da primeira tirada, sempre de inferior qualidade ; pouco homogénea, com numerosas e grandes fendas.

Cortijo — Minho — corte ou roça de mato.

Cortinha — Ovar — pequena propriedade, de que vive uma família pobre, constituída por 5 ou 6 pessoas.

Cortinhas (1) — Antigo — as propriedades mais próximas do casal.

Vid. *aido* (1), *crugidade* (1), *ferregial.*

Cortinhas (2) — Trás-os-Montes — pequena extensão de terreno cultivado, vedado por muros de pedra sêca.

Corucho — Minho — o mesmo que *alvado* (2).

Cosco (1) — Minho — o mesmo que *camisa do milho.*

Cosco (2) — Alguns lugares — o mesmo que *coscorão.*

Coscos — Calão antigo — «vinténs, dinheiro».

Cosedura — Douro — serapilheira com que se cobre os cestos da fruta que se exporta e é cosida ao mesmo cesto.

Vid. *chamiço.*

Cosso — Sernache do Bonjardim — água que foge das poças, por infiltração.

Costa — Leiria — acha enteada numa zona exterior do cerne e que tem o interior cardido.

Vid. *entear.*

Côtos — Trás-os-Montes — talões deixados na poda curta da videira, denominada cabeça de salgueiro.

Vid. *espera, esporão* (3), *fiador, galha* (2), *galhos, macaco, nembo, olhetado, podão (salta), polegar, polegar de olhos mortos, ramada de resguardo, resguardo, talão, talicão, terção, testemunha, torno, treção.*

Conquilha — Lexicon — o mesmo que *conqueta.*

Courela (1) — Setubal — vinha cuja área não excede 5000 m².

Courela (2) — Algarve — medida agrária de 1200 m² a 2000 m², sendo-lhe atribuído, vulgarmente, o valor médio de 1500 m².

Na armação das terras, a courela algarvia é dividida em 320 canteiros, a que dão o nome de *heias* e o de *leiras.*

Vid. *heias, leiras* (1).

Courela — Vale da Vilariça — diz-se assim os terrenos de Varzea, sitos

ao sul, — junto à confluência da ribeira com o rio Sabor — e que são atingidos pelas cheias da mesma ribeira.

Courela de vinha (1) — Antigo — a porção separada do restante por mato ou valado.

Courela de vinha (2) — Antigo — porção de terra estreita e comprida, com 100 braças (220^{m}) de comprimento e 10 braças (22^{m}) de largura.

Coutada (1) — Antigo — pastagem comum para o gado dum poavoado.

Vid. *rocio* (1).

Coutada (2) — Alto Alentejo — pastagem reservada para o gado grosso.

Coutada (3) — Antigo, Penamacor — pastagem comum para «os bois da lavrança».

Vid. *baldiar a propriedade*, *baldio*, *malhada* (4), *rocio* (1).

Couto — Antigo — o mesmo que *rocio*.

Vid. *rocio* (1).

Cova do anjinho — Torres Vedras — cova de 0^{m},15 × 0^{m},50, para plantação.

Covachar os cereais — Alcobaça — aplicar adubos e amontoar.

No caso de se covachar o milho, não se pratica a arrenda.

Vid. *adubação à tranquilha*.

Covada — Minho — o mesmo que *regota*.

Covato (1) — Douro — cova de 2^{m} × 0^{m},88 para camear a videira.

Covato (2) — Douro e outras regiões — cova em que se planta a videira.

Covato para a cepa — Castelo de Vide — o mesmo que *covato* (2).

Coveiro (vinho com) — Bairrada — vinho com mofo.

Coxarro — Alentejo — escudela de cortiça.

Vid. *cocho* (2).

Cravaneiro — Torres Novas — chuva de pouca duração.

Cravelo — Beira Baixa — refeição servida aos malhadores de cereais, entre o almoço e o jantar, constituida por pão, queijo e vinho.

Vid. *codea* (1).

Cravinhos da vide — Antigo — «os olhos ou gomos da videira, antes do abrolhamento».

Cré (sitio) — Colares — a zona da região vinícola de Colares, onde se produzem vinhos dos melhores.

Vid. *espadanal*, *marinha*, *rodízio*.

Crêplos — Beira Alta — o mesmo que *espigos*.

Crescência — Braga — pampano.

Criação erviça — Alentejo — os leitões nascidos em Dezembro.

É entre estes que se escolhem os reprodutores.

Criação joaneira — Ribatejo — bacoros nascidos em Junho.

Criação montanheira — Alentejo — bacoros que nascem a tempo de oportunamente entrarem no montado para a engorda.

Cróca (1) — Termo de Lisboa — diz-se assim o jogo dianteiro do arado.

Cróca (2) — Minho — cilindro ôco dentro do qual gira o eixo dos carretes do *vessadoiro*.

Vid. *castelo, vessadoiro, vessador*.

Cróca (3) — Trás-os-Montes — castanha assada no forno, sem ser golpeada.

Cróca (4) — Bairrada — mulher que não é carinhosa com os filhos; porca que maltrata os seus leitões.

Cróça — Antigo — o mesmo que capote, sobretudo, «penula (manta, capa, bedem)».

Vid. *coroça, palhoça*.

Crossa — Várias regiões — balsa da lagarada.

Vid. *abobada, bagaço, balsa* (3), *chapeu, cortiça, manta* (2).

Crugidade (1) — Aveiro — cultura, em pequena extensão, de couve, feijão, etc., para produção antecipada, muitas vezes.

Vid. *aido* (1), *cortinhas, ferregial*.

Crugidade (2) — Aveiro — desembaraço, cuidado com o serviço.

Cruto — Alcobaça — bandeira do milho (grande panícula constituída pelas espigas masculinas e longo pedunculo) e que, tanto em verde como em sêco, é excelente penso para o gado vacum e muito apreciado pelos animais.

Vid. *corôa, pendão, pendão dos pães*.

Cruza — Várias regiões — cruzamento de plantas, hibrido.

Vid. *encruzado*.

Cruzeta — Alter do Chão — relativo ao dia de Sta. Cruz, (data do calendário agrícola da região).

Cubos — Alentejo — grandes cestos armados em carga (cangalhas) em que se faz o transporte da uva para o lagar.

Cubra — Algarve — redra.

Cultivar (1) — Antigo — adubar.

Vid. *adubação à tranquilha*.

Cultivar (2) — Torres Vedras — arejar, meteorizar a terra.

É feliz o significado deste termo, porquanto, em verdade, os ama-

nhos do solo têm por fim, reconhecidamente útil, *arejar*, *meteorizar* o cubo de terra de cultura e, ao mesmo tempo, suprimir a concorrência das plantas adventícias, a que se chama, e bem, «ervas *ruins*», justamente porque concorrem com as que se cultivam, desfalcando as reservas alimentares e as de água.

Por tudo isto é que Bujault disse muito bem, quando aconselhou:

— «Faze tudo para te descartares das más ervas que segundo a minha botânica, são da familia dos maus lavradores».

Por outro lado, esses amanhos facilitam a vida química do solo e a dos microorganismos úteis que, aos milhões, ali trabalham a favor da vida farta da cultura, na proporção da riqueza equilibrada que a terra possue ou lhe garantimos pelas adubações.

No primeiro caso, os amanhos provocam a mobilização regular dessas reservas; e no segundo, incorporamos no terreno os elementos corretores e alimentares mais convenientes e por isso, os mais proveitosos.

Os amanhos têm ainda a virtude inestimável de sanear o meio, o que muito importa para que o trabalho químico e biológico corra o melhor possível, mercê da melhor oxigenação, pelo arejamento fácil, como também pela redução da percentagem de anidrido carbonico na atmosfera do solo, — cujo excesso resulta justamente da vida fácil dos microorganismos — como convém, visto que êste gaz envenena o meio, anestesia, reduz e pode mesmo paralizar a acção desses mesmos microorganismos, a vida do solo, enfim, e, conseqüentemente, a preparação conveniente dos alimentos vai sendo progressivamente menos activa e menos perfeita até que pára de todo, tornando-se assim estéril ou, pelo menos, pouco produtivo o terreno, sem embargo das reservas alimentares que possue, mas que, por falta da conveniente actividade química e biológica, se apassivam, se tornam inuteis.

Vem tudo isto a dizer que, quanto melhor provido fôr o terreno de substâncias alimentares e melhores forem as suas propriedades físicas, melhor amanhado deve ser, para nele se colher o melhor rendimento possível.

É por esta maneira que, na frase antiga, tão expressiva: «a terra bem abraça as plantas — lhes dá boa nutrição».

Assim, tudo se reduz, tudo se transforma utilmente, como é sabido até na crença popular, como me parece, se verifica nesta afirmação que é corrente na Beira: «no princípio do mundo, quando o homem cavava a terra, esta abria a boca e gritava. O homem queixou-se a Deus e o Senhor disse à terra: Cala-te, que tudo criarás e tudo comerás».

É daqui, porventura, que vem a conhecida quadra popular :

«Se passares pelo adro,
No dia do meu enterro,
Diz à terra que não coma
As tranças do meu cabelo».

Em face do exposto, é lógico concluir que se deve, em primeiro lugar, preparar o terreno com uma lavoura ou cava funda (surriba ou sub-solagem , antes da instalação da cultura, e depois, em cada ano, durante o ciclo vegetativo, cavar ou lavrar bem e oportunamente, sachar, etc., conforme as culturas de que se tratar, de período curto ou vivazes.

Quando se trate da cultura de plantas vivazes, entre as quais marca lugar de destaque a da vinha, tenho como de maior vantagem cavar do que lavrar, e cavar em época que não é aquela em que muito geralmente se pratica êste amanho no nosso país, porque é cedo de mais — de Outubro a Dezembro ou Janeiro, o mais tardar —. Julgo semelhante pratica errada, por anti-económica, sob todos os pontos de vista.

De resto, o velho provérbio nacional dá, sôbre a questão, o melhor conselho — «Em Abril, cavar e rir».

Efectivamente, cavando nesta época, aproveita-se a vegetação selvagem — as ervas ruins — para penso do gado, durante uns mêses, e sem prejuízo de maior para o terreno e para a cultura, visto que lá fica o *redolho* abundante, que representa massa considerável de matéria orgânica.

Quando o proprietário da vinha não tenha gado, vende essa erva, auferindo assim, do terreno da vinha, quási de graça, um acrescimo de rendimento. E no caso de nem a utilizar nem a vender, ainda essa erva representa valor como abundante massa de matéria orgânica que a cava encorpora no terreno, restituindo por este modo, e integralmente, ao solo quanto de lá extraíu, e com vantagem decidida, tanto pela quantidade, como pelo estado em que vão os elementos fertilizantes pelas ervas assimilados.

Além de tudo isto, cavando cedo, é seguro que as ervas renovam facilmente e, portanto, quando a videira entra em actividade, ou se cava de novo, para suprimir a concorrencia, ou essa concorrência será funesta, por todos os títulos.

Pelo que respeita à preferência que dou à cava sôbre a lavoura, direi que a lavoura não ataca mais de metade da superfície da vinha baixa em compasso de 1,80 m. a 2 m., por exemplo, havendo por isso necessidade de cavar o restante.

Além disso, a perfeição do trabalho da cava à raza, sobretudo, é incomparàvelmente melhor, visto que cobre, abafa inteiramente as ervas, divide o melhor possível a terra e, por isso, é normal o terreno ficar limpo até ao verão, bastando por conseqüencia, nesta época — Junho, por exemplo — redrar nos termos do adágio : — «Pelo S. João, arranha-dela de cão».

No caso de se adoptar a lavoura, a superfície lavrada fica acamalhoada e, conseqüentemente, com uma maior superfície de evaporação e, por outro lado, as ervas *repontam* rápida e abundantemente.

Assim sendo, ou o terreno fica *sujo* durante um grande período do ciclo vegetativo da videira, com tôdas as conseqüencias perniciosas para a cultura, ou somos forçados a repetir as lavouras três, quatro ou mais vezes, resultando daqui que o dispendio vem a ser muito superior ao da cava bem e oportunamente executada, e nunca aquelas lavouras serão tão benéficas como a cava.

«O que é — ou parece — barato, sai caro».

Util será que a nossa lavoura se convença desta grande verdade económica : — «Economisar, não é gastar pouco, mas gastar produtivamente».

E é êste o caso, e, por isso, direi, como disse o poeta :

«Que nunca louvarei
O capitão que diga : não cuidei».

Definiu lapidarmente, embora com algo de exagêro, a importância decidida que o bom amanho da terra tem em agricultura, aquêle lavrador que em um congresso agrícola — ao ser interrogado sôbre a qualidade do terreno mais conveniente para a prosperidade de certa cultura — respondeu :

Isso tem pouca importância. Mais do que o próprio terreno vale a qualidade do homem que o cultiva.

Diz-se no Norte, em relação à vinha, que esta «só admite a sombra do dono e até a agradece».

Em Trás-os-Montes diz-se o mesmo, mas acrescenta-se «e a da cabaça também».

Isto vem a dizer — e é bem certo — que a videira — tão frugal, rústica, sofredora e generosa — não aceita, nem agüenta a concorrência de qualquer planta durante o período vegetativo. É, por conseqüencia, êrro económico grave a consociação da vinha com qualquer outra cultura, desde que se queira — como é lógico e conveniente — que a vinha prospere e dure.

Cultivo — Ilha da Madeira — o mesmo que *cultivo*.
Cultivo — Ilha da Madeira — adubo.
Cultura da videira «de vinha» — Antigo — vinha baixa.

Silva e Teles, na «Memória sôbre a Cultura das videiras e a manufatura dos vinhos — 1791 — diz : «De três modos se cultivam as videiras de *embarrado, latada* e *vinha*».

Rebelo da Fonseca, por sua vez, diz na «Memória sôbre Agricultura» — 1791 — «...há quatro modos de formar a vinha : 1.º trazendo as videiras sôbre árvores, a que na Província do Minho e Beira, chamão de *enforcado*, e na Estremadura de *embarrado* ; 2.º em latadas baixas, como se usa na ribeira do Lima ; 3.º em bardos, que são fileiras de videiras distantes umas fileiras das outras quinze, vinte e mais palmos, e levantadas em chantões altos, como se usa nas terras mais frias do Alto Douro ; 4.º em vinha baixa do modo ordinário, de que geralmente se usa no Reino».

Se percorrermos as várias regiões vinícolas em que o nosso país pode e deve ser dividido — quando se resolva considerar êste tão desprezado quanto transcendente factor da economia nacional, como outro não temos — encontraremos os mais diversos sistemas de condução da videira [1].

Sabe-se que os sistemas de condução da videira podem influir notàvelmente na qualidade do vinho — e influem efectivamente, sobretudo quando êsses sistemas tocam os extremos. Assim é que a *vinha alta* dará sempre vinhos menos alcoólicos e mais ácidos do que a *vinha mediana* e *baixa*. Do facto temos exemplos fartos no Minho — nos vinhos produzidos pelas *uveiras*, *ramadas* e *vinhas baixas*. Outro tanto sucede em Vouzela e S. Pedro do Sul, Castelo Branco, Certã, Oleiros, Guarda, Portalegre, Castelo de Vide e Crato, onde se colhe vinhos verdes de *uveiras* e *ramadas*, a par de vinhos mais ou menos maduros de *vinhas baixas*.

No caso influem também, um tanto ou quanto, mòrmente no Minho, as *castas* cultivadas e, em geral, as condições agrológicas em que a vinha prospera. Contudo são consideráveis também, decisivas até, em casos vários, as circunstâncias climáticas a que a vinha está sujeita e que, na

[1] Veja-se neste trabalho : *bardo* (1), *embarrado, enforcado, lata* (1), *latada* (1, 2, 3), *parreira, ramada* (1), *touça* (1), *trepadeiras encostadas às árvores, uveira, videira de enforcado, vinha chã, vinha de cepa, vinha de embarrado, vinha de enforcado, vinha de pé, vinha rente ao chão, vinho de enforcado.*

mesma região, «de légua em légua», às vezes variam notàvelmente, dando assim lugar a uma multiplicidade singular de climas, mercê do relêvo extraordinário do nosso meio agrológico, graças aos diversíssimos aspectos da orografia nacional. E, no entanto, não finda aqui a influência do meio na qualidade do vinho, pois certo é que as vinhas, cuja altitude, constituïção e exposição são idênticas, nos oferecem vinhos muito diferentes. E isto porque umas sofrem a influência benéfica duma linha de água e outras não. Temos, do facto, exemplos bem conhecidos na região duriense — as que produzem os vinhos do Porto e as que produzem «vinho de ramo» ou, quando menos, vinhos finos, mas de qualidade inferior.

Na Beira Alta, relativamente aos vinhos do Dão, sucede outro tanto.

É isto assim, porque a natureza assim o determina, mercê da rica e variada colecção de meios agro-climáticos de que dispomos.

Como conseqüencia de tudo isto, colhe-se em Portugal vinhos os mais diferentes — um cento bem contado, pelo menos — que vão desde o ótimo até ao muito ordinário para copo e ao de caldeira também; do *picão* aos *entremaduros* do Minho; dos *carrascões* aos leves Dão, Colares e Bucelas; dos *licorosos vulgares* aos generosos sem par do Douro e Madeira.

E tudo isto numa gama de modalidades múltiplas, que surpreende pela riqueza enológica única e que, em verdade, são tesouros bem desprezados, pelo viti-vinicultor, quando é certo que com ciência e técnica, bem e oportunamente aplicadas, tornariam Portugal o primeiro país viti-vinícola do mundo, de direito e de facto, tanto pela variedade, como pela qualidade, cuja matéria prima a natureza pródiga nos permite colher e que nós, em regra, não sabemos ou, melhor, não queremos tratar com o cuidado e carinho que merece.

Nestes termos, forçoso é concluír que tamanha riqueza, afinal, provém quási exclusivamente, dos dons naturais do país.

Em que se transformaria esta riqueza autêntica («o que custa é ser rico, porque, depois, ser riquíssimo não custa nada») se tivéssemos o inventário da nossa viticultura, feita a ampelografia nacional, instaladas adegas regionais, ciência e técnica na cultura e no fabrico, juízo, enfim?

Sim, porque, afinal, é juízo que nos falta.

E porquê?

Diz-se que — quando Deus chamou os povos à sua presença, para lhes atribuír os dons que entendia ser-lhes devidos — verificou no final que o português, de posse dos mais ricos dons mesológicos, saía cabis-

baixo e por isso o Senhor interrogou-o sôbre a causa da sua atitude de desgôsto. Resposta: — «Senhor, muito desejava também juízo». — «Não, não pode ser. A quem dei quanto do melhor tinha, não posso dar também juízo, porque então os outros ficavam quási sem nada».

É daqui que vem, talvez, aquêle severo e, porventura, justo decálogo-balanço do nosso país, de autor anónimo, que colhi não sei onde, que reza assim:

«Portugal tem:
Belezas naturais,
Clima benigno,
Solo fecundo,
Destreza ingénita,
Precepção rápida,
Docilidade nativa,
Credulidade fácil,
Feitio generoso,
Esquecimento pronto,
Alma aventureira,
Fatalismo de Maomet
E... sorte».

«Em contrapartida, não tem:
Espírito de economia,
Sentimento das proporções,
Opinião esclarecida,
Resistência oportuna,
Inventário do existente,
Compreensão das possibilidades,
Comunicações expeditas,
Disciplina social.
Respeito pelos outros,
A idéia de persistência,
Saber técnico,
E... juízo».

Note-se que o mal é de todos os tempos, pois já há séculos conceituoso poeta nosso o atribuía a «sina ou fadário, que dominava constelação do clima».

Se, felizmente, o caso não é, hoje, bem, e em tudo, o que o decálogo, acima transcrito, aponta, graças à acção dêsse genial condutor de homens que governa êste país — Salazar — certo é que há ainda grandes deficiências e dificuldades, cuja origem principal reside, cuido eu, no pêso da tradição e também na nossa falta de vontade, no nosso horror pelo esfôrço, pelo esfôrço duradoiro, pelo menos, porque, no fundo, somos preguiçosos inatos.

Pertencemos, estruturalmente, ao «tipo disperso» de Payot, a quem Nicole, por sua vez, chama «espírito de mosca».

Considerado o altíssimo valor económico da videira para Portugal, que todo o mundo reconhece, e o interêsse que, por todos os títulos, me merece desde há muitos anos, — porque é património nosso e antiquíssimo, que nos dá a maior riqueza que do nosso solo podemos colher, porque é bela e porque tem capacidade excepcional de adaptação à nossa ecologia, o que mais exalta o seu valor (o mais alto da economia agrícola nacional) — não resisto ao desejo de consignar aqui umas notas, embora breves, sôbre a sua história, sem embargo do alongamento, porventura, demasiado dêste artigo, em trabalho da natureza dêste.

Discute-se qual a época geológica em que as Ampelídeas apareceram no globo, discussão essa que não cabe trasladar para aqui.

Pelo que respeita ao nosso território, parece — se não é certo, visto que se trata de elementos paleontológicos colhidos por Haer — que o primeiro representante da família das Ampelídeas alcançou vingar na época secundária, visto como o citado autor Haer (à custa daquêles elementos paleontológicos, colhidos em Buarcos (assinalou a existência, ali, do *Cissus obtusifolium*.

Há quem afirme que só na era terciária as Ampelídeas conseguiram viver e outros limitam ainda mais a sua antiguidade, marcando-a na era quaternária.

Problema muito interessante êste, sem dúvida, no campo especulativo, mas que, nas circunstâncias presentes, não tem lugar, visto que apenas tenho em vista assinalar, quanto possível, a antiguidade da videira como planta económica no nosso país, explorada já sistemàticamente, como sendo já — nos termos da linguagem das plantas — o «símbolo da embriaguez».

Resa a tradição que Noé — patriarca bíblico, cuja história se encontra no primeiro livro do «Pentateuco» (Genésis), escrito (?) 1500 anos a. C.» — «por ser homem justo e perfeito, salvou-se do dilúvio universal» e recomeçou a sua vida de lavrador, cultivando então a vinha, fêz vinho e bebeu inconsideràdamente e, na ignorância das conseqüencias das libações excessivas, caiu com a primeira piela que o mundo viu. Foi a primeira vítima da traição do líquido precioso.

Assim nasceu a cultura da vinha e o vinho.

E o caso deve ser assim, visto que na mesma obra — o «Pentateuco» — se vê legislada a questão do *rabusco* (Vid. êste termo — artigo).

Donde e como veio até nós planta tão preciosa como é a *Vitis vinifera*, nas suas múltiplas e magníficas formas culturais?

Da Ásia, com origem nas *Vitis antiquorum*, *V. bizantina* ou *V. deliciosa*?

Da Europa Central, pela *Vitis alemanica*?

Da Europa Meridional, pela *Vitis Mediterranea* de Androsowsky?

Cuido que ainda ninguém o sabe e que será difícil, se não impossível, saber-se. Mas, como quer que seja, certo estou de que, independentemente da origem ou origens das *Vitis* primitivas de cada país, estas se modificaram e o património viticola enriqueceu-se de formas culturais, mercê, por uma banda, das circunstâncias ecológicas diversas em que se encontraram em cada país, através do tempo, e do alargamento do campo da sua exploração; e, por outro lado, graças aos crusamentos casuais, variações de gomo, etc. que, certamente se efectuaram, o que tudo imprimiu às plantas iniciais *facies* e qualidades diversas que, por fim, se fixaram e se mantêm integras por via da propagação somatica.

Pelo que respeita a Portugal — se são verdadeiras velhas crónicas saídas de conventos de frades nossos — Noé visitou êste pequeno e previlegiado canto do mundo e navegou no rio Douro.

Seria ele que então introduziu aqui a videira e a sua cultura?

Foram os focios que semelhante bem nos trouxeram quando, 500 anos a. C., estabeleceram colónias na Espanha como as estabeleceram na Grécia e na Itália Central?

Não se sabe, não o sei eu, pelo menos.

Seja como fôr, o que é certo, segundo Polibio — historiador e filosofo grego, que viveu desde o ano 210 ou 205 até 125 a. C. — vendia-se vinho na Lusitânia — no Minho — ao preço de meio centavo de hoje cada litro, o máximo.

Segundo Strabão, que morreu no 25.º ano da era Cristã, colhia-se vinho em Traz-os-Montes.

Diz-nos Gama Barros que a vinha era cultivada em Portugal nos tempos pré-romanos.

Por outro lado, o erudito arqueologo abade de Baçal acusa [1] o achado de cacos de grandes vasilhas (*dolia*), em Talhariz, em que os romanos antigos guardavam o vinho novo.

Diz o mesmo autor: «... que não resta a menor dúvida ácêrca da sua larga população em todo ele (o distrito de Bragança) durante os

[1] «Estudos Durienses (3)» — 1938.

tempos neoliticos e em Silhade, no concelho limitrofe de Moncorvo, perto de Talhariz, já se encontraram documentos do *habitat* paleolitico. E, ao que parece, não mais deixou de ser cultivada a famosa planta, objecto já de cuidados culturais e legislação vária.

No século XI, pelo menos, já o vinho figurava entre os produtos da terra com que os foreiros pagavam à corôa a *jugada*.

O grande poeta António Corrêa de Oliveira pregunta «Onde a Vinha nasceu», no soneto belo que segue:

«Vale? Alcantil? ou chão virgineo e liso?
Vinha! em que terra foste revelada?
Diga-o quem saiba qual mulher amada
Inventou o beijo e o riso!»

«Foi á beira mar ou sobre o viso
De olimpica montanha consagrada?
Eva fatal de pampanos coroada,
Ó Serpe! onde é que foi teu paraíso?»

«Pensam talvez nas auras do levante:
Pois vinho é sol, é fogo palpitante,
Quimera, esperança e pompa oriental.»

«E eu digo: Sim! o vinho é sol... Mas vêde:
Nele ha saudade, ha luz que se despede...
O adeus do sol, no extremo Portugal!»

A videira foi sempre a planta que em toda a parte mereceu a atenção de agricultores, sábios e literatos. Em 1733, Vicencio Alarte dedica a sua obra «Agricultura das Vinhas», *à Virgem Nossa Senhora*, nos termos seguintes:

«A quem senão a vós, Senhora Rainha dos Anjos, havia de eu oferecer esta obra, pertencendo-vos só a vós, sendo Mãi da vida verdadeira Cristo Senhor nosso, filho do agricultor dela o Padre Eterno, como o mesmo Senhor disse por S. João Cap. 15. *Ego sum vitis vera et Pater meus agricula est?* Contendo esta obra a exposição da agricultura da Vinha, a virtude e excelência da vide, não podia sem ofensa vossa tirar-vos a oblação pois sois vós Mãi da vida verdadeira, e do Soberano Agricultor dela, e pertencendo-vos também por proceder de vossas puríssimas entranhas aquele sublime cacho, que esprimido no lagar da cruz, com o precioso licor que dela saiu, fomos todos remidos da escravidão do Diabo».

«É singular — diz o mesmo autor, loc. c. — esta planta assim na suavidade do seu fruto, como nas virtudes que encerra, que não há coisa

assim na planta como no fruto que não tenha admiráveis virtudes : as folhas servem para imensos remédios : a destilação que lança quando se corta a vide tem excelentes virtudes: o licor que se tira do fruto é o mais excelente de todas as árvores. A árvore é singular no crescimento, como diz *Plinio lib. 14. cap. 1.* não tem fim. A madeira é de eterna duração ; e afirma que de uma cepa se fez o simulacro de Jupiter na cidade de Populonia ; e que o templo de Juno em Metaponto se sustentava em colunas desta madeira : e que ao této do templo de Diana» (a deusa da natureza que era honrada pelos lacedemonios com a festa da Diamastigósa [1]) «em Efeso se subia por uma escada de uma vide.

E o que nós vemos, é. que arrimada qualquer vide a maior árvore sobe em quanto a querem guiar ; e o mesmo afirma Frei Bartolomeu Angélico *lib. de arboribus* 17. cap. 177».

É incontestável que a cultura da vinha é multisecular entre nós e sempre foi, e é ainda, como disse Ferreira Lapa, «a planta predileta do torrão de Portugal. Nenhuma, tanto como ela, merece êste culto sincero que a rodeia.

Arbusto agreste e agradecido, acompanha o viajante do sul até ao norte. sendo às vezes o único companheiro que se encontra nos acidentados terrenos desta parte da peninsula. No seu viver modesto, a vinha não procura nem escolhe o terreno em que há-de vegetar. Borda os rios e ribeiros e agradece a frescura dessas águas ; sobe as encostas atravessando os vales, povoa as lombas dos outeiros, galga as colinas, e quási a tocar nas nuvens, fita o sol e vive na secura tão agradecida, como o fôra nas terras húmidas e frescas.

Não se cansa de tantos benefícios senão depois de atravessar algumas gerações, quando, já na decrepitez, tem convertido em torno de si, invidando esforços, a charneca em povoado, a terra inculta em torrão produtivo, o silêncio em bulicio, a forme em fartura. Nesta obra de civi-

---

[1] «Esta festa consistia em cinco mancebos nobres se açoitarem mutuamente diante do idolo, perante seus parentes que os incitavam a que perseverassem, tendo por glória e honra grande render-se antes a alma e a vida em açoites, que o corpo.

Durante esta luta a Sacerdotisa que presidia áquela solenidade tinha nas mãos, diante dos mancebos que se açoitavam uns aos outros durante um dia, uma estátua de Diana, a qual, sem embargo de ser muito pequena, e por isso muito leve ; se o que fustigava não punha tanta força em dar nalguns outros, afrouxando o braço por se apiedar dele e respeitar a sua nobreza ou formusura, logo se tornava tão pesada que a Sacerdotisa, não na podendo sustentar, repreendia os flagelantes de serem eles a causa do incomportavel peso de tal estátua, emquanto não tornavam a dor rijo». — «Dissertação critico-filológico-histórica» de Luiz Antonio de Azevedo — Lisboa, 1815.

lização tem principalmente por companheiros a oliveira e o pinheiro, e esta trindade vegetal tem sido a providência dos portuguêses».

A videira é, como se vê, uma planta colonisadora magnífica, aqui e em toda a parte.

É a vinha, paciente e perfeitamente plantada e mantida, quem melhor toma posse dos terrenos, quem melhor os colonisa e quem mais os valorisa — mesmo, e principalmente, os mais pobres e mais esquivos — respondendo sempre a essa posse a abundancia e a prosperidade.

Alem destes inestimáveis serviços que presta, beneficia, como nenhuma outra cultura, os jornaleiros e as industrias várias que com os seus produtos a servem — e tantas são actualmente —, e simultaneamente, exerce também acções notáveis na formação do povo e a sua fixação à terra.

É a planta *humana por excelência*, visto que, dalgum modo, tem afinidades com o homem que, desde as primeiras idades da civilização a estima, estuda e canta, pelas suas belezas, pelos produtos variados que faculta e pelas influências multiplas e benéficas que exerce.

Da sua influência harmoniosa e pacífica, resulta a maior amenidade de relações entre os homens, uma vida mais feliz e um futuro de concordância até entre raças diferentes, como se observa na Algéria, Tunísia e Marrocos, por exemplo. Ali, a sua cultura produziu mais perfeito e rápido trabalho de aproximação entre os indígenas e a metrópole, do que quaisquer outros elementos de penetração e assimilação. É, pois, também, uma planta de *valor diplomático*.

A sua longividade possível e os cuidados constantes que exige, sobretudo modernamente, durante as fases do cíclo vegetativo — que tantas esperanças suscitam, seguida, por vezes, de desilusões amargas — assim como o valor comercial das uvas e do vinho, fazem com que — mais do que qualquer outra planta — os seus possuidores se lhes dediquem com paixão singular.

Em Portugal, principalmente, a vinha é o simbolo da prosperidade do ruricula, sem embargo da crise — velha crise que atravessa e que, a meu ver, não tem aquela gravidade que se lhe atribue, visto que não tenho como certas as causas a que é lugar comum atribuí-la —.

Mas, seja como fôr, o que é certo, e bem notável, é que, apezar da gravidade dessa crise ainda é para esta planta famosa que, na maior parte do país, se olha com a maior cobiça e desejo de a cultivar, de preferência a qualquer outra. É, sem sombra de dúvida, a cultura predilecta dos portugueses, e é também aquela que tem mais alto valor económico, sob qualquer ponto de vista que se encare.

Transcrevo do «diálogo» que se encontra nos *Estudos Dourienses* (3), do Abade de Baçal, a seguinte fala da «parreira»:

«Sou velha, não o nego,
Mas da idade em que estou,
Inda de filhos me carrego.
Tive neto por brazão,
Que faz perder a muita gente
Honra, brio e estimação».

Em Guimarães é vulgar recitar-se uma variante desta sextilha e que diz assim:

«Eu sou velha, não o nego,
E o inverno me faz céga;
Os olhos me vêm no verão.
Tenho um filho por brazão,
Que a muita gente faz perder
Honra, brio e consideração».

Cunhete lavrado — O arco de castanho, proveniente de vergonteas pequenas, depois de abertas ao meio e aplainadas.

Emprega-se na feitura de barris de 96 litros de capacidade. — (S. Pimentel).

Vid. *cunhete lavrado, lata* (5), *lavrar o arco.*

Cunhete rachado — O arco de castanho, pepueno e frágil, resultante de vergonteas muito pequenas, depois de abertas ao meio e não aplainadas.

Aplica-se em barricas, fasquiado, caixotes, etc. — (S. Pimentel).

Vid. *cunhete lavrado, lata* (5), *lavrar o arco.*

Cura (1) — Cadafaes e outras regiões — tratamentos anticriptogamicos.

Vid. *curativos.*

Cura (2) — Trás-os-Montes — diz-se assim o escaldão dado ao casulo do *bicho da seda* ou sirgo, para que, matando-se a crisalida, o casulo não seja perfurado pela borboleta, ao saír, e portanto os fios partidos, que o mesmo é dizer que inutilisados.

Segundo a tradição, foi Si-Ling-Chi, esposa do imperador da China, Ho-Ang-Ti, que — mais de 2000 anos a. C. — criou o «bicho da amoreira», iniciando naquele país a industria da seda.

Como é sabido, a seda animal é o resultado da baba do *bicho da seda* (*Bombix* ou *Phalena mori* Z.) que a larva começa a lançar após a quarta muda, com o fim de fiar o casulo onde crisalidará e transformará em borboleta, demorando nesse trabalho 4 ou 5 dias e produzindo nesse período de tempo de 230^{m} a 400^{m} de fio.

Concluido o casulo, a crisalida trasforma-se em borboleta dentro de 15 dias, findo os quais essa borboleta sai por um dos topos do casulo, cortando os fios, o que desvalorisa grandemente esses casulos.

Eis a razão porque se deve fazer a *cura* antes que a borboleta prepare a saída.

Tudo leva a crêr que em Portugal (um dos primeiros países da Europa em que se cultivou a amoreira e se explorou o sirgo) se iniciou a sericicultura com a invasão dos mouros. Entretanto, parece que o primeiro documento, conhecido, que a ela se refere, data do reinado de D. Sancho II (1233).

Desta data até ao reinado de D. Afonso V (1473), teve sorte vária semelhante industria, procurando-se dar-lhe incremento neste ano, mercê da determinação régia que impunha a plantação de amoreiras em todas as «comarcas do reino».

Não obstante, pouco ou nenhum progresso se alcançou até ao reinado de D. Pedro II. Então, e sobretudo no reinado de D. João V, é que se verificou a florescência desta industria rica, mercê dos esforços do grande ministro Conde da Ericeira, para que se cumprissem as antigas determinações e valorizou a folha da amoreira, tabelando-a, em termos de atraír a atenção e o interesse do produtor.

Ao mesmo tempo (1679), chamou artífices italianos, especializados, para servirem na fábrica que estabeleceu em Lisboa — às Portas de Santa Catarina — a que sucederam as fábricas da Fonte Santa, a da Rua de S. Bento e a do Rato. Mercê das mesmas providências se instalaram fábricas em Bragança, Moncorvo e Vinhais.

Orientação identica foi seguida pelo Marquês de Pombal, promovendo ao mesmo tempo a substituição da amoreira prêta pela amoreira branca, por a folha desta constituir alimento mais próprio para que o sirgo produza seda de melhor qualidade, iniciando a sua cultura em diversas regiões, como Abrantes, Moncorvo, Trancoso e Celorico da Beira, e o próprio Marquês de Pombal plantou 3000 pés na sua quinta de Oeiras.

Mais tarde — no reinado de D. Maria I — estabeleceram-se novas fábricas, como a de Celorico da Beira e a do Campo Pequeno e plantaram-se amoreiras em Lisboa por ordem do *Principal Sousa*. Outras fá-

bricas se instalaram em Trás-os-Montes e criou-se a industria dos «filatorios ambolantes» na Beira Alta.

Mais tarde — após a revolução liberal de 1834 — criou o Conde de Farrobo uma fábrica de sedas aperfeiçoada, em Santo António da Castanheira e o Barão da Nova Sintra outra, no Pôrto.

Isto, pelo que respeita ao passado, e muito ràpidamente.

Apenas uma pequena nota mais, para dar idéia do que vale esta «pequena industria».

O visconde de Vila Maior escreveu no 7.º volume do «Arquivo Rural», sôbre a «Sericicultura no Distrito de Bragança e especialmente no Concelho de Moncorvo» : «Uma mulher activa e deligente pode tratar (como elas aqui tratam) o sirgo proveniente de *uma onça* (28,6 gr.) de semente, associando-se com outra que vai colhêr e transportar a fôlha.

Se a criação corre bem, produz 4 arrobas de casulo fresco, isto é, pròximamente 50 kg.. A fôlha necessária para esta produção é fornecida por 8 ou 10 amoreiras e não lhe custa mais de 15$000 reis. O preço de uma onça de semente, quando lhes é necessário comprá-la, não lhes leva mais de $500 reis. O material não entra no cálculo porque não há material apropriado.

Assim, duas mulheres em 40 dias de trabalho podem apurar 19$900 reis com os preços actuais».

Por outra banda, Rafael Bluteau escreveu nas «Prosas académicas» : «É uma agricultura, esta da sêda, com que no espaço de três meses se faz a colheita».

«É negócio que sem correr mares e arriscar vidas, sem embarcar mercancias, nem esperar retornos, na própria casa com os domésticos se trata».

«É uma mecânica, sem a qual não poderia trajar a nobreza, nem com mil castas de paramentos luzir a igreja».

«É uma fábrica em que cada morador sem portas nem janelas, faz no ar uma casa, em que certos dias se agasalha».

«É uma vindima, cujos obreiros deixam aos donos o fruto e se contentam com a fôlha».

«É uma oficina em que os oficiais naturalmente são tecelões e a seu tempo de dia e de noite trabalham».

«É uma feira, em que só um género tem saída e em tôdas as casas tem entrada».

«Finalmente é uma mina de oiro em fio, e tão rica que seu preço tem tudo quanto dela se tira».

O casulo produzido em 1868, só nos distritos de Bragança, Guarda e Vizeu, valeu 1.500 contos de réis!

Depois, mercê da pebrina (doença do sirgo) e da filoxera, que provocaram emigração assustadora, decaiu a indústria, a exportação do casulo — que chegou a ser de 2.000.000 de kg. — reduziu-se a 0, em 1892, sem embargo de que a importação da sêda andava pela casa dos 1.000 contos ao alvorecer do século presente.

Eis um problema que me parece digno de ser posto em equação e resolvido sem perda de tempo.

Vid. *anafaia*, *cabana* (2).

Curar (1) — Ribatejo — Sulfatar as vinhas.

Curar (2) — Cascais, Ovar — expor ao ar e mesmo ao sol qualquer produto agrícola que se não encontra em boas condições de conservação, por excesso de humidade, como o milho, por exemplo, a seguir à debulha.

Curar à aba — Almeirim — tratamento anti-criptogâmico na 3.ª *corrida*, em que cada linha de videiras é percorrida duas vezes pelo mesmo sulfatador: uma por um lado, e outra pelo outro.

Vid. *corrida*.

Curativos — Ribatejo — tratamentos contra as doenças das vinhas.

Vid. *cura* (1).

Curgidade — Aveiro — o mesmo que *crugidade*.

Curral (1) — Gerez — pequena extensão de terreno inculto onde, com algumas árvores e ervas, existe uma cabana de pedra solta, que é propriedade dos *vezeiros*.

Vid. *chã* (4).

Curral (2) — Antigo — espaço que na igreja era cercado por bancos e destinado às pessoas de distinção.

Currais — Ilha do Pico — rectangulos estabelecidos na vinha mediante muros de pedra sêca, com 1 metro de altura, para defender as videiras dos ventos mareiros.

Vid. *canais*.

Curtimenta (1) — diz-se que o vinho é feito com curtimenta quando a fermentação tumultuosa da lagarada se realiza, estando toda a balsa junta com o liquido.

Vid. *casca*, *feitoria*, *vinho de feitoria*, *vinho tinto a uma casca*.

Curtimenta (2) — o mesmo que *curtimento*.

Curtimento — é a operação que tem por fim libertar a fibra útil do linho das várias substâncias que com ela fazem corpo — celulose, gomas, resinas, etc. — em trama apertada.

Vid. *aguadoiro do linho*, *alagar o linho*, *enlagar o linho*, *enriar o linho*.

Consegue-se o resultado desejado por vários processos rudimentares: *a*) expondo as plantas ao *relento*, sob a acção da humidade atmosférica; *b*) mergulhando-as em *águas dormentes* (paradas); *c*) mergulhando-as em *águas correntes*, ou então por processos mais aperfeiçoados, como são a maceração em água quente simples, ou alcalinisada com um pouco de soda e de cal, mas com a cautela devida, para que a fibra se não torne menos resistente e quebradiça.

O linho, quando bem curtido, é aproveitado em maior percentagem, é mais resistente, mais branco e tem mais brilho.

Segundo reza a história, foi Iris — deusa dos egípcios do Delta, que a denominaram Sait, Isait, etc., conforme a época — quem inventou a arte de branquear, fiar e tecer o linho.

É tradicional dizer-se que foi ela também quem criou a medicina e ensinou a maneira de moer os grãos de trigo — que Ceres, por sua vez, ensinou a cultivar — para se alcançar o pão.

Henrique Trindade Coelho publicou algures o soneto «Bens de raíz», que vem a proposito transcrever aqui e diz assim:

«Boa avosinha, doce companheira
Do meu perdido e conchegado lar
Que tirava a luz duma oliveira
E vestias teus filhos do tear».

«Voltasses tu, humilde tecedeira,
Que teus olhos haviam de chorar!
Apagaram-se as cinzas da lareira
E, se quiz linho, tive de o comprar».

«Já não há pão da tulha, água da fonte,
Lenha arrancada às árvores do monte,
Nem colheitas caseiras nos seus mezes».

«Agasalho? Conforto? Vêm de fóra!
Ai! enganavas-te, avozinha: agora
E' que isto tudo é roupa de francezes...»

E há nos cantares do povo esta quadra:

«O linho que estou ceifando,
Aqui nasceu e cresceu:
Também o hei-de fiar
Com roca que o amor me deu».

Cuspir o enxêrto — Chamusca — diz-se que o *cavalo* ou *padrão* cospe o enxêrto, quando a exertia não péga.

Ali atribuem, erradamente, o facto apenas ao clima.

D

Daimoso — Douro — diz-se assim a pessoa pacata, condescendente.

Dar a fazer — Ilha da Madeira — arrendar uma propriedade rustica.

Dar água à cura — Santarém — encher de novo o pulverizador de calda.

Dar ao podão — Alentejo — diz-se assim a primeira fase da *poda sucessiva*, e que consiste em cortar as raízes da videira que estão muito à superfície do solo e também aquelas que não estiverem em bom estado.

Vid. *espoldrar a cepa, poda sucessiva.*

Dar cabeção — Ribatejo — diz-se da exploração agrícola que dá prejuízo.

Dar em checo — Pampilhosa da Serra — encomodar.

Dar mais ou menos vista à vara — Setubal — deixar a vara da poda com mais ou menos olhos.

Dar saída — Almeirim — diz-se — no caso da *cava ao guinéu* — quando o *ponteiro*, e os homens que o seguem nos *vãos* ao lado, avançam com o trabalho e o *rabeiro*, por sua vez, assim como os homens que o antecedem, afrouxam, «evitando-se por este modo que os homens se firam uns aos outros com as enxadas e a linha de cava seja oblíqua».

Vid. *cava ao guiné, ponteiro, rabeiro, vão.*

Dar solinho — Cascais — o mesmo que *solinhar*.

Dar molhos — Castelo de vide — carregar o carro com molhos de trigo.

Debulha à pata — Algarve — a que é feita por gado.

Vid. *cobra* (3, 4).

Decóte (1) — Alentejo — póda da azinheira.

Vid. *limpa, limpesa, limpesa do ar.*

Decóte (2) — Vulgar — o mesmo que *rolar* (3).

Decóte (3) — «córte dos ramos inuteis das árvores, bem rente, de sorte que fique o tronco só, que vai de baixo, até onde nascem os ramos para ali tornarem a nascer outros de novo e fazer-se melhor árvore» (R. Bluteau).

Vid. *rolar* (2).

Decóte (4) — Costuma denominar-se assim a operação conjunta da *capação* e da *desponta* dos pampanos da videira, realizadas duma só vez.

Trata-se, pois, duma *poda viva* ou *em verde* que, por isso, deve ser executada durante o período vegetativo e, normalmente, depois do fruto formado e de ter pouco mais ou menos, o volume de um grão de chumbo de caça numero 5, salvo quando se procure, com esta operação, evitar ou, ao menos, reduzir o desavinho, porque, neste caso, deverá fazer-se antes da floração.

Semelhante prática, realizada depois do fruto formado, suprime, seguramente, *ladrões* que — nesta época adeantada do período vegetativo — as extremidades dos ramos constituem, visto como as suas fôlhas, por muito novas ainda, não têm faculdades elaboradoras, nem chegarão a atingi-las, mas certo é que consomem seiva em abundância, por se encontrarem ainda em processo de formação muito activa.

Por outro lado, — como tecidos muito tenros que são, e turgidos, portanto — têm uma grande receptividade morbida, em virtude do que a invasão do mildio e do oidio, por exemplo, é mais fácil nessa região do pampano.

Assim sendo, o *decóte*, praticado pela altura das primeiras fôlhas que tenham actividade elaboradora, favorece a economia orgânica da planta, sempre; pode contribuir para uma frutificação melhor, em quantidade e qualidade. e, ao mesmo tempo, vale, sempre também, um tratamento anti-criptogâmico, o que tudo representa uma vantagem económica considerável.

Conseqüentemente, é um tratamento directo a executar, com vantagens certas e dispendio reduzido.

Decroar — Figueira de Castelo Rodrigo — o mesmo que *alçar*.

Decrua (1) — Douro, Trás os-Montes — lavoura de preparação, alqueive, surriba.

Decrua (2) — Freixo de Espada-à-Cinta — lavoura de primavera.

Decrua (3) — Minho — a primeira sacha do milho, feita 3 ou 4 semanas depois da germinação.

Decrua (4) — Beira Baixa — a primeira passagem do cereal sob a acção do mangual na eira, na ocasião da debulha a braço.

Defesa — Antigo — o mesmo que *enxido*.

Deitadura — Colares — mergulhia de rastão, que não será desmamado.

Vid. *mergulhão, plantar de mengulhão, pontas, rastão, rastejão, vara de besta, vara de vestia.*

Deitar a cepa — Algarve — camear
Vid. *camear, cepa baixada, mergulha.*

«A boa cepa, em maio a deita». (Adágio popular, na região duriense).

Degajar — Minho — tombar, derrubar.

«A chuva *degajou* as flores todas».

Dente — Antigo — o mesmo que *dente de cão* (2).
Dente de cão (1) — Minho — cravagem do centeio.
Vid. *esporão* (1), *galha* (2).
Dente de cão (2) — Ponte da Barca — raíz duma planta que se transplanta e que toma o lugar do gavião.
Vid. *espigão, gavião* (1), *sêba.*
Derradeira — Minho — o último dia da vida.

É vulgar dizer-se entre nós, quando se narra qualquer situação perigosa em que se esteve: — «julguei ser o último dia da minha vida».

É esta frase que no Minho se traduz por esta maneira: — «julguei ser a minha derradeira».

Assim dizia um feitor do Minho, em carta dirigida ao seu patrão, em Fevereiro de 1941, a propósito dos efeitos, ali, do ciclone que assolou o país nos dias 15 e 16 daquele mês, e que tão trágicas conseqüências teve.

Derrega — Cascais — cobertura da semente lançada à terra.
Derreigada — Trás-os-Montes — surriba.
Vid. *decrua* (1).
Derrotar — Matosinhos — desramar intensamente.
Vid. *esgalhar.*
Derrubar (1) — Ilha de S. Miguel — amontoar o milho, «para mais fàcilmente lançar o esporão». Faz-se 60 a 70 dias depois da sementeira.
Vid. *abardar, esporão* (2).
Derrubar (2) — Minho — mergulhar as videiras no segundo ano da plantação, para as conduzir junto do tronco da árvore tutor.
Desabar a terra — Braga — apertar a terra na mergulhia.
Desabrolhamento da videira — vulgar — o mesmo que *abrolhamento.*
Vid. *folheação, folheatura, mostra, parição, parir.*

Desapôr — Minho — desatrelar os bois do carro, charrua, etc.

Desbagulhar (1) — Antigo — tirar o bagulho da uva (as sementes).

Desbagulhar (2) — Antigo — desbagoar: tirar os bagos dum cacho de uvas, duma romã.

Desbancamento — Douro — o mesmo que *descombramento* (2).

Desbandeira — Algarve — colhêr a bandeira do milho.

Vid. *cruto, desbandeiramento, despendoar, escrochar, pendão, pendão dos pães.*

Desbandeiramento — Algarve — o mesmo que *desbandeira.*

Vid. *descanar, quebrar a espiga do milho.*

Desbangar — Lousada — debulhar feijão.

Vid. *esgranadela dos feijões.*

Desbarba — Cartaxo — o mesmo que *barbeamento.*

Vid. *afrancamento* (1), *desmamar.*

Desbarba da vinha velha — Cartaxo — poda da raíz das videiras velhas, para renovação do seu sistema radicular.

Desbarbar — Castelo Branco — o mesmo que *barbeamento.*

Vid. *afrancamento* (1), *desmamar.*

Desbarbe — Beja — o mesmo que *barbeamento.*

Vid. *afrancamento* (1), *desmamar.*

Desbarbeia — Ribatejo — o mesmo que *barbeamento.*

Vid. *afrancamento* (1), *desmamar.*

Desbolhar — Minho — o mesmo que *riscar.*

Vid. *escarunhar, riscar.*

Desborralha — Castelo Branco — redra, sacha da vinha.

Vid. *esborralha.*

Derreigar — Freixo de Espada-à-Cinta — surribar.

Desbrabar (1) — Cabrela — o mesmo que *barbeamento.*

Vid. *afrancamento* (1), *descavar o bacelo.*

Desbrabar (2) — Salvaterra de Magos — esladroar a vinha.

Vid. *desladroar, desladramento, desmamoadela, desmamonar, despampa, despampanar, despoldrar, despoldra, esmamôa, espoldra, limpa* (1).

Desbravar — Colares — tirar o bravo, suprimir os rebentos do cavalo americano dos enxertos da videira.

Descalçadas — Douro — diz-se as videiras que não têm terra suficiente em volta do tronco, por ter sido ravinada e escorregar, em virtude da deficiência do muro de suporte.

Descaldeiração — Beringel — encaldeiramento da vinha, escava de águas.

Vid. *alumia, descava* (1).

Descaldeirada — Montemór-o-Novo — o mesmo que *descaldeiração*.

Descamisa — Algarve — o mesmo que *esfolhada*.

Vid. *cascar*, *descamisada*, *descarolação*, *desfolhar o milho*, *desfolho*, *desmanta*, *escafulada*, *escamisar*, *escapelada*, *esfolhada*, *esgalha* (3).

Descamisada — Minho — o mesmo que *esfolhada*.

Vid. *descamisa*.

Acácio de Paiva descreveu assim a descamisada, em uma das «Fitas da Semana», publicada no *Diário de Notícias*:

I

Descamisada. O milho de sequeiro
Estava apanhadoiro,
Que já se adivinhava no milheiro,
Pelo espreitar do grão sólido e loiro,
A admiração da luz e, inconsciente,
O anceio resoluto da alforria,
Como se a terra sôfrega e fermente,
Um cárcere não fôsse, noite e dia!

II

Eira ao luar. Cachopas em redor
Do monte das espigas.
Segredos, confidências que o prior
Saboreia depois nas desobrigas...
Demoram-se os rapazes. Os casais
São longe — e os homens de hoje de má boca;
Tento com eles; falas, nada mais...
Muito paleio, confiança pouca.

III

Chegam ranchos. Despejam-se poceiras.
Principia o do harmónio.
Apartam-se as casadas das solteiras,
Que há momentos levados do demónio...
Na algibeira de alguns vem preparada
Uma espiga vermelha — e o mais bonito
É que sabe da manha a conversada
E é cúmplice indulgente no delito...

IV

Abraços e cantigas. O luar
Esmorece, indeciso.
Traz a candeia acesa, a bruxelear,
Uma velhinha, moça no sorriso.
Dormita sob o alpendre; sonha e conta
As que fingiram encontrar por ela,
Para afinal agora (pobre tonta!)
Poder ir de palmito e capela!

Descampanar — Alpiarça — despontar a videira.

Vid. *belisca, decote* (4).

Descampar — Pombalinho — o mesmo que *descampanar*.

Descanar — Beira Alta — o mesmo que *desbandeirar*.

Vid. *desbandeira, desbandeiramento*.

Descanso — Ilha da Madeira — rectangulo de madeira, que tem a meio um cabo comprido, que o carregador leva e sobre o qual descansa a carga de ora em quando, como se vê na Fig. 9.

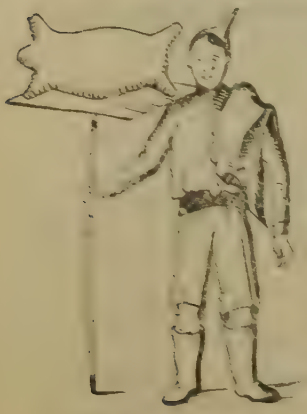


Fig. 9 — Descanso

Vid. *forquilha* (1).

Descarolação — Algarve — o mesmo que *esfolhada*.

Vid. *descamisa, descamisada*.

Descarrega — Chamusca — diz-se assim a poda a 3/4, que se pratica antes da poda definitiva.

Vid. *alinhar a poda, assentar a vinha, espoda, espoldra* (1).

Descarregada — Ribatejo — o mesmo que *descarrega*.

Descarregar a cepa — Douro — podar a videira, deixando-lhe poucos olhos.

Descasque — Aveiro — raspa da vinha.

Descasque do vinho — em técnica vinária, denomina-se assim o fenómeno da precipitação da materia corante, tanino, sais, materias albuminoides, etc., do vinho, através do tempo e cujo conjunto chega a constituir, no fundo das garrafas de vinhos velhos, deposito de abundancia notável, razão porque é inconveniente grave agitá-las, visto que, agitando-as, o deposito, fino e copioso, se dessiminará por toda a massa do vinho e turvá-lo-á irremediavelmente.

O fenómeno do *descasque do vinho* é conhecido desde velha data, pois já Plinio denunciou o descoramento dos vinhos velhos, sobretudo dos bastante dôces e provenientes das *castas* de grande qualidade que, nessa época, os latinos denominavam: *amineas* (aquelas que eram cultivadas em Amineo — distrito de Campania, próximo do Monte Falerno, onde se colhiam vinhos, preciosos (*Amineae vitis, firmissima vina*, dizia Virgilio); — *apianas* ou *uvas das abelhas*, que eram moscateis, e *nomentaneas* (aquelas que eram exploradas em *Nomentanus* — quinta de Nomento — na cidade latina do mesmo nome.

O *descasque* é um facto notável da vida química — tão complexa — dos vinhos generosos sobretudo, e que ainda actualmente é considerado nos armazens de Gaia — e julgo que com acerto — como índice de qualidade, pois parece ser tanto mais acentuado e rápido, desde as primeiras idades, quanto mais fino o vinho é.

Os bons práticos dos armazens de Gaia conhecem, nos primeiros anos, pela observação da côr do vinho, em cápsulas ou tinas de porcelana branca, qual a sua idade.

Lembro-me, a propósito, duma anedóta que muito naturalmente se pode ter dado ou vir a dar-se:

Em jantar elegante, de cerimónia, o anfitrião preguntou ao criado, novo no seu serviço, no momento em que ia iniciar o serviço de vinho do Pôrto Velho, contido em garrafa coberta com o pó de muitos anos e bolorenta:

— «Não agitaste, não é verdade?»

— «Não, meu senhor, mas agito agora».

E agitou, de facto, provocando semelhante acto o espanto e a mágua de quantos apreciadores do nectar incomparável, que assistiam ao desacato horrível do servo lorpa e ignorante.

Vid. *vinho que descasca.*

Descava (1) — Beiras, Ribatejo — o mesmo que *alumia.*

Vid. *alumia, despescoçar* (1), *encaldeiramento, encaldeirar, escava de água, raposas. ratoeira à folha.*

Descava (2) — Carcavelos — raspa e arrasamento das caldeiras da vinha.

Descava (3) — Colares — cava da vinha.

Descavar o bacelo — Alcanêna — barbeamento dos enxertos.

Vid. *afrancamento* (1).

Descombramento (1) — Douro — diz-se assim o acto de cortar uma facha de terreno, com $0^{m},66$ de largura e $0^{m},60$ de profundidade, na parede superior das valeiras da surriba, depois de praticado o *suchio* e, portanto, depois de apontada a plantação. Fig. 24.

Vid. *suchio, surriba a faxa e funis.*

Descombramento (2) — Douro — corte e remoção da terra (solo) que constitui a parte superior da faxa em que se vai abrir uma valeira, e que se lança na valeira anterior.

Vid. *desbancamento.*

Descroar — Ponte da Barca — fazer a primeira sacha do milho.

Desemborrar — Ilha da Madeira — desobstruir a bica do lagar.

Desempalhagar — Mação — o mesmo que *espalhagar*.

Desenfornar (a videira) — Trás-os-Montes — diz-se assim quando a videira floresce.

Vid. *mostra, parição*.

Desengaçar (1) — Torres Vedras — separar na eira a graínha do bagaço.

Desengaçar (2) — Mafra — separar o engaço e folhelho da graínha.

Desengaçar (3) — Vulgar — separar as uvas do engaço ou cango do cacho antes de se proceder à pisa ou esmagamento dessas uvas.

O desengace é, desde muito e aínda hoje, objecto de discussões, sendo uns de opinião que se deve desengaçar e outros que, pelo contrário, é muito útil para as qualidades do vinho não se praticar esta operação.

Em resumo: os primeiros afirmam que o desengace dá ocasião a um aumento, embora ligeiro, do teor alcoolico e ácido do vinho, visto que o engaço cede água e absorve alcool na lagarada; que o vinho fica menos adstringente e sem o gôsto a engaço que se nota quando a engaço está verde e a maceração ou curtimenta é demorada; que se evitam sugidades que o engaço levará para a lagarada; que se obtem vinho mais límpido; que é mais económico o trabalho da lagaragem, mercê do menor volume a sovar e a recalcar; que exige recepientes de fermentação de menor capacidade.

Opõem os segundos: — que a falta do engaço provoca redução da actividade fermentativa das leveduras pela diminuïção da superfície de oxidação; que a maior adstringência que o engaço possa produzir é passageira e tem a virtude de assegurar melhor conservação e maior duração do vinho; que o engaço cede ao vinho ácidos orgânicos que muito importam à sua perfeita constituïção, assim como tanino, substâncias minerais e azotadas e aroma característico das *castas*.

Como o caso é digno de atenção, pois se trata de um problema de grande importância económica para o nosso paiz — a vinicultura — farei umas leves considerações sôbre o caso.

Se consideramos o pèso do engaço e a sua composição química média, vemos que ele dará a um hectolitro de vinho a qualidade e quantidade de substâncias seguintes:

Água.....	6000 gr. [1]
Açúcar	75 gr.

[1] Isto, supondo-se o engaço inteiramente verde, o que não é o caso que se verifica na ocasião da vindima, na maioria das regiões de Portugal.

Bitartarato	75 gr.
Tanino	206 gr.
Matérias minerais	169 gr.
Matérias azotadas	94 gr.

Vejamos se êste conjunto trará vantagens ou inconvenientes à fermentação e composição do vinho.

É sabido que, em geral, os mostos dos nossos vinhos de pasto são demasiadamente doces, deficientes em teor ácido e em tanino e não têm, muitas vezes, a dose conveniente de matérias minerais e azotadas indispensáveis à alimentação da levedura.

Ora, pela análise acima posta, verifica-se que o engaço fornecerá à lagarada quantidade apreciável de várias substâncias úteis.

Além disso, o volume do engaço, que é grande, tem a virtude de não permitir a demasiada compressão da balsa ou manta durante a fermentação, por virtude do anidrido carbónico desenvolvido, e, por isso, facilita a circulação do ar, a melhor difusão do líquido e, conseqüentemente, a melhor lexiviação da balsa, a melhor vitalização da levedura, a sua mais fácil propagação e melhor distribuïção na lagarada e também a homogenização da mesma lagarada, quanto à composição química e à temperatura, o que tudo é de superior importância, para a rapidez e perfeição do trabalho fermentativo e, portanto, melhor feitura do vinho.

Como se vê, o engaço tem funções físicas e químicas de que resulta o melhor equilíbrio do vinho, a sua mais rápida depuração, a segurança da sua limpidez e conservação, graças ao seu «espírito rector» aos «nexos connsectionis» dos químicos antigos, àquela «certa casca» que o engaço da ao vinho, no dizer do grande Mestre Ferreira Lapa.

Economista nosso do século XVIII, autor anónimo de uma Memória sôbre o vinho do Porto, que a Academia Real das Ciências premiou com *accessit*, diz que o número de homens que iniciam a lagaragem deve ser grande, «para que os seus pés levem ao estro do lagar tôdas as uvas afim de serem bem esmagadas e cedam mais fácilmente a ***côr da casca e o ácido e fôrça dos pés das uvas***».

Finalmente, não resisto a trasladar para aqui umas passagens interessantes das «Memórias de Agricultura» de Rebelo da Fonseca, sôbre a questão.

Diz o autor citado : «Não afirmo como uma tese demonstrada que o canganho contem uma grande porção de *espirito rector*, ou *ólio essencial*, para mim mesmo não passa de uma conjectura, que pode dar

aos sábios motivo para se ver as análises : trabalhando por descobrir quanto me fôsse possível a verdade sôbre a matéria, de que trato, tomei alguns cachos em perfeita madureza, apartei com a maior exacção os canganhos de tudo o que podia ser parte dos bagos, com uma tisoura, e puz a secar separadamente os bagos, e os canganhos, e depois guardei os canganhos em uma caixa de fôlha de Flandres bem tapada, e os bagos em outra, e os guardei em lugares separados, para que o cheiro se não comunicasse de uma para a outra, passado tempo abri as caixas, e conferindo o cheiro dos canganhos, e dos bagos achei, que uma, e outra cousa tinha o cheiro agradável, e suave, que costumam ter as *uvas passadas*, porém o dos canganhos era muito mais activo, e superior em tudo ao dos bagos, donde entrei em uma vehemente conjectura, de que nos canganhos reside uma grande porção de *espirito rector*, ou *eter*, e que esta seria uma das causas até agora desconhecida da utilidade da conservação do canganho na fermentação do vinho...».

Num outro passo, diz o mesmo autor, ainda sôbre o problema prático do desengace : — «No concelho de Basto, e em quasi toda a província do Minho, aonde as uvas são de enforcado, se pizam as uvas no lagar com a bica aberta, e o mosto, que vai saindo, se lança nas vasilhas, em que há de ficar, aonde mesmo fermenta : êste vinho apenas se conserva são até ao mez de Maio apesar de todas as cautelas : indo para o abade da Igreja de Molares do dito Concelho o Doutor Jerónimo Alves de Novaes, natural da Vila de Canelas do Alto Douro, mandava pisar bem as uvas no lagar, e deixava nele fermentar e mosto com todo o canganho, que ali é sempre verde, e depois de fermentado com o canganho, é que o passava, para as vasilhas em que havia de ficar ; nos muitos anos, que foi Abade daquela Igreja sempre o vinho do seu passal se conservou de um ano a outro, e era reputado por muito superior ao de todos os contornos, ao mesmo passo, que o vinho dos dizimos envasilhado na mesma adega se estruía sempre, se não era consumido até ao mez de Maio, como eu constantemente presenciei muitos anos, em quanto viveu o dito Abade ; parece que esta observação não influe pouco para a decisão da questão».

Eis quanto se me oferece expôr sôbre o problema momentoso que, em trabalho desta indole, se não compadece com maior desenvolvimento.

Desenramar — Lourinhã — empar.
Desensaiar a cepa — Carcavelos — desparrar.
Desensaibro — Pinhel — surriba.
Desfetar — Marvão — primeira cava de um terreno que tem fetos.

Desfolha (1) — Ilha da Madeira — desparra.

Desfolha (2) — Algarve — colheita da folha do milho.

Vid. *escanar*.

Desfolhamento (1) — doença dos pinheiros, causada pela bastesa demasiada. Manifesta-se pela ausência de renovos e com poucas agulhas. (S. Pimentel)

Desfolhamento (2) — Douro — desparra.

Desfolhar o milho — antigo — tirar-lhe a capa ; o mesmo que *descamisada*

Vid. *esfolhada*.

Desfolho — antigo — o mesmo que *descamisada*.

Desgrelamento — Portalegre — supressão dos rebentos do cavalo e das raizes do garfo.

Vid. *afrancamento, barbeamento*.

Desinformação — Traz-os-Montes — queda das petalas (a caliptra) da videira ; alimpa.

Vid. *escaruma, limpa* (2).

Desladroar — Alpiarça, Cabrela — o mesmo que *desbrabar*.

Vid. *desbrabar*, (2) *deslatramento, esgoma, limpar*.

Deslatramento — Cartaxo — o mesmo que *desladroar*.

Desmadeirar — Douro, Trás-os-Montes — recolher os tutores da vinha a seguir à vindima.

Desmamar — Tomar — o mesmo que *desbarbar*.

Vid. *afrancamento*, (1) *desbarba, desbarbar, desbarbe, desbarbeia, desmamoadela*.

Desmamar os cortes — Torres Vedras — alisar os cortes da poda.

Desmamoadela — Figueira de Castelo Rodrigo — o mesmo que *desbrabar*. (2)

Desmamonar — Traz-os-Montes — o mesmo que *desbrabar* (2).

Desmanta — Douro — o mesmo que *descamisada*.

Desmantear (1) — Alpiarça — surribar.

Desmantear (2) — Mafra — surribar à manta.

Desmochar — Várias regiões — derramar uma árvore.

Desmoinhar — Cascais — o mesmo que *escrivar*.

Desmontar — Antigo — deslocar-se, desarranjar-se o enxerto, por falta de ligadura.

Desmontar o mato — Antigo — roçá-lo, colhê-lo.

Desmonte (1) — Douro — surriba.

Desmonte (2) — Salvaterra de Magos — separação do cavalo e do garfo de um enxerto.

Vid. *afrancamento* (1).

Desnetar — Açores — suprimir os *netos* (ramos da videira, provenientes de gomos anticipados ou de formação pronta).

Desnoca — Algarve — doença da vinha.

Qualquer doença, ou uma certa? Não consegui esclarecer este ponto.

Desolha — Torres Novas — diz-se assim o acto de cortar as extremidades dos ramos da figueira, afim de provocar a rebentação dos gomos laterais do mesmo ramo, para que a frutificação seja mais abundante.

Vid. *desorelha*

Desorelha — Torres Novas — o mesmo que *desolha*.

Despampa — Algumas regiões — o mesmo que *espoldra* (2)

Vid. *destalar os rebentos do tronco*.

Despampanar — Algumas regiões — esladroar a vinha.

Vid. *espoldra* (2).

Despejar a terra — Paialvo — colher a forragem.

Despendoar — Traz-os-Montes — colher a bandeira do milho.

Vid. *desbandeira*.

Despescoçar (1) — antigo — encaldeirar a vinha.

Vid. *alumia*.

Despescoçar (2) — antigo — retanchar (abertura do covacho).

Despescoçar (3) — antigo — a planta nova que se mete no lugar onde outra morreu.

Despoldra — Chamusca — poda preparatória, *descarrega*.

Despoldrar (1) — Vila Nova de Ourem — esladroar a videira.

Despoldrar (2) — Coimbra — reduzir o cio dos poldros, antes da utilização dos seus serviços, mediante temporãos e repetidos coitos ou saltos.

É prática errada, certamente, visto que deve prejudicar o desenvolvimento e a docilidade do animal, assim como a perfeição dos seus aprumos.

Despulga — Algarve — caça ao pulgão da vinha.

Dessaibramento — Douro — surriba.

Dessorar — Minho — espertinar, tirar o sono.

Destalar os rebentos do tronco — Beira Baixa — esladroar a cepa.

Vid. *despampa, despampanar*.

Destêlo — Mação — diz-se que se faz o *destêlo* quando se colhe a azeitona que, sob a acção da chuva ou do vento, cai antes do período normal da maturação.

Destroncar — Cartaxo — desfazer os montes de terra que ficaram na cava, *cavar e deixar*.

Desvedegar — Algarve — colheita das vides cortadas na poda e seu transporte para a arrecadação.

Detorar — Salvaterra de Magos — corte de pernadas de uma árvore junto ao tronco.

Devesa — Antigo — o mesmo que *defesa*.

Dinheiro de Fajão — Pampilhosa da Serra — o mesmo que 30$00.

Fajão é uma aldeia do concelho de Pampilhosa da Serra.
Vid. *carga de presuntos*.

Dinheiro da raposa — Minho — fragmentos de rocha micacea que, pela sobreposição escamiforme das suas camadas, dão ideia de rolos de moedas, deitados.

Em Traz-os-Montes e na Beira Alta usa-se esta mesma locução verbal, definindo simplesmente as laminas de mica que se encontram soltas nos terrenos derivados da desagregação dos granitos.

Dispor planta — Norte — acto de plantar couves.

Doença — Ilha da Madeira — fungo que ataca a cana de açucar.

Doeira — Beira Alta — pastora.

É vulgar cantar-se ali :

«Vai-te dai para fóra,
Pernas de galo assado,
Vai seguindo o teu caminho,
Deixa a doeira do gado».

«Não me namoram corais,
Nem pendentes das orelhas,
Namoram-me os teus aceios,
Doeirinha das ovelhas».

Vid. *ganadeiro, pegureiro*.

A propósito, Severo Portela dá-nos conhecimento das seguintes «composições» populares da Beira Alta :

Padre nosso pequenino,
Quando Deus era menino,
Subiu aquele outeirinho ;
Viu lá andar um pastorinho,
Perguntou-lhe se era cristão :

Ele disse-lhe que não.
Puxou pelo seu cutelo.
Bateu-lhe no coração.
Oh! cutelo tão estimado,
Bendito e louvado».

— «Pastor do verde prado,
Quem vos deu novas da serra?!
— Um anjo de Deus mandado
Que desceu do ceu à terra!».

E, comentando, escreveu: «A unção e a candura que ressumam destas composições, extremando-as das similares que pelo paiz em fóra o folclore regista, bastam para salientar as cantigas religiosas da Beira como manifestação etnográfica inquestionavelmente prodigiosa».

O pastor — *immanior ipse*, sob cuja vigilância se apascenta o gado *(immaneum pecus)* — é um cismador que «lê no céu, conversa com os planetas, conferencia com as estrelas». Em alguns países, a crença popular atribui-lhe poder mais alto do que o da natureza, a possibilidade de maleficios como, por exemplo: *tornar esteril a gleba, atirando-lhe pedras, porque estas são encantadas; tornar infecundas as ovelhas, quando olhe para elas só com o olho esquerdo*, etc., etc. É também — segundo aquela superstição popular — um evocador de aparições fantásticas: *obedecem-lhe os vampiros e estrigios; ao declinar da lua, em noites sombrias, encavalgando a adufa dum moinho, cisma ou conversa com os lobos.*

Fialho d'Almeida, referindo-se ao pastor, diz, em *O País das Uvas*:

«Os guardas de rebanhos são singulares criaturas, sabeïtas como os antigos povos pastores, contempladoras, crédulas, capazes de prestar culto a toda a geografia dos astros, e ajudando os poetas a recompôr com sagacidade essa vasta epopeia de navegações empreendidas outr'ora por deuses e herois, nos oceanos celestes, à descoberta dos arquipélagos das estrêlas».

Dondo — Minho — maleável, flexível.

Dormos — Minho — coleiras de madeira que, nos bois jungidos ao carro, substituem as brochas.

Dornas erradas — Torres Novas — diz-se assim aquelas em que a fermentação do figo, para produzir aguardente, amua.

Vid. *vinhaças*.

E

É a fim do mundo (1) — Vila Nova de Foscôa — diz-se quando a chuva é excessiva.

Vid. *graça de Deus, são os nossos pecados.*

«A chuva no S. João
Bebe o vinho e come o pão».

É a fim do mundo (2) — Traz-os-Montes — define grande conflito, grande confusão.

Corresponde ao «foi lá o fim do mundo»; «foi o cabo dos trabalhos» que, em circunstâncias identicas, são expressões vulgares no centro do País.

Efuzel — Beira Alta — o mesmo que *afuzel.*

Eiche — Aveiro, Coimbra — ordem aos bois para avançar.

Vid. *ouche.*

Eido — o mesmo que *heido* (3).

Eirada — Beira Alta — a quantidade de milho que ao mesmo tempo séca e se *escoanha* na eira.

Vid. *escoanhar.*

Eirado — Minho — espaço fronteiro às córtes ou currais, que geralmente, está coberto com mato para fazer estrume.

Vid. *enchido, heido* (1), *quinteiro* (1).

Eira de cachos — Alentejo — reunião de *cachos* na eira para serem submetidos a nova debulha.

Vid. *cachos, empiar.*

Eito — Mortágua — é a porção de terra que cada um sacha.

«Eito fóra, eito fóra,
Eito ao cabo do chão,
Depois do eito fóra,
Descança meu coração».

(*Popular*)

Eito implica a ideia de serie, de trabalho seguido: cavar a eito, sachar a eito, ceifar a eito, etc.

«Cada trabalhador pelo seu eito».

Vid. *aido, haido, heido ou eito.*

Elfa (1) — Ilhavo — valeira de surriba à manta.

Elfa (2) — Douro — valeira de surriba, em que se faz a plantação.

Elfa (3) — Colares — rêgo para plantar videiras.

Elo (1) — Lourinhã — meritalo ou entrenó da videira.

Elo (2) — o mesmo que *gavinha.*

Vid. *abraços* (2), *gavião* (2), *gavinha, tesourinhas da videira.*

«Ó elo da videirinha!
Põe-te a pé, dá-me um abraço,
Que eu nunca fiz a ninguém
Meiguices que a ti faço...»

(*Popular*)

Elo de linho — «meia mão ou ó estrigas e que se pode abarcar entre o polegar e o indicador, formando anel».

Emangericar — Douro — diz-se assim a videira doente, cujo desenvolvimento aéreo se reduz, em termos de apresentar um aspecto raquitico, com o aspecto de um mangerico.

Vid. *urtigar.*

Em-arcar — Beira Baixa — aperfeiçoar o desfiamento da lã, tornando-a fôfa e leve.

Embarbar — Aveiro, Gafanha — misturar molisso com estrume de curral, para fertilização dos terrenos de cultura.

Embardar — Douro — instalar armações de arame nas linhas de videiras de uma vinha, para lhes servir de apoio.

Embarrado (1) — Alentejo, Estremadura — «videira que se planta junto de uma árvore para trepar por ela».

Vid. *enforcado, ueira.*

«Pelos muros e tôrres vimos subida e embarrada muita gente». (Barros D. I.).

Embarrado (2) — Lisboa (antigo) — vinho de Colares, colhido em vinha alta.

«Com que desencalmar; um pouco do de embarrado; do que se cria pelos castanheiros de Colares» (A. Herculano).

Tratava-se, é claro, de vinho verde, visto que mesmo o que se produz em vinha baixa, actualmente, é acidulo e isso muito contribui para a sua frescura e a sua graça E este facto é testemunhado pelo autor que cito, quando diz: «Depois de encher uma conca de pau ou escudela do escumante e delgado verde de que falara».

Eis uma quadra popular que se refere à cultura da videira de embarrado:

«Da outra banda do rio
Tem meu pai um castanheiro:
Dá uvas brancas em Maio
E castanhas em Janeiro».

Embastinhada — Algumas regiões — diz-se assim a copa da árvore que não é limpa dos ladrões e ramos sêcos, etc.

O facto que êste termo define — que é, infelizmente, vulgar nas nossas fruteiras, porque, em regra, só se consideram para o efeito da colheita dos frutos — têm como conseqüência uma produção menor e de menos boa qualidade.

E isto, por um lado, porque a copa *embastinhada* prejudica a necessária circulação do ar através dela mesma, assim como prejudica também a sua iluminação; e, por outra banda — e conseqüência natural do difícil arejamento e iluminação — é mais fácil a vida dos agentes patogénicos e, portanto, o ataque das doenças da planta e dos frutos.

Como evitar ou remediar tamanhos males?

Podando, limpando as árvores dos ramos sêcos e dos ladrões, em termos de se estabelecer o equilíbrio de funções e, mercê dessa mesma poda de limpeza, ao mesmo tempo arejar e iluminar o interior da copa.

De tudo isto resultará mais abundante e melhor produção, em igualdade de todas as demais circunstâncias.

Vid. *pensa* (*arvore*).

Embestamento — Freixo de Espada-à-Cinta — pasmo, admiração.

Embojadas — Sarnadas — o mesmo que *emborradalhas*.

Vid. *emborradalhas, emborradas*.

Embolar — Alcobaça — tirar a casca das tanchoeiras, na parte que será enterrada na plantação.

Emborcar — Ilha de S. Miguel — virar a erva, na cava, com a raiz para o ar.

Emborrachar — Norte e Torres Vedras — diz-se dos cereaes, quando principia a aparecer a espiga.

Emborradalhas — Beira Baixa — diz-se assim as meadas de linho. Vid. *embojadas, emborradas.*

Emborradas — Benquerença — o mesmo que *emborradalhas.* Vid. *embojadas.*

Embude — Traz-os-Montes — funil grande.

Emburrar — Alcobaça — emolhar as tutores das videiras e empilhar ao alto esses molhos.

Ementa — Pampilhosa da Serra — diz-se assim o pagamento ao prior de, em geral, um alqueire de milho por ano, para que reze, por intenção de certa pessoa, um padre nosso.

Esta ementa também pode ser o fruto de uma oliveira, por exemplo, ou de qualquer outra essência.

Ementario — Pampilhosa da Serra — o mesmo que *ementa.*

Emoitar — Ilha da Madeira — limpar o terreno de mato para ser cultivado.

Emorear — Ovar — pôr a palha de milho em mêdas.

Empa (1) — Aveiro, Coimbra — tutor da videira.

Empa (2) — Aveiro, Coimbra — tutor do feijoeiro de trepar.

Empa (3) — Vulgar — o mesmo que *alevanta* (1).

Empa à caçadora — Montemor-o-Velho — o mesmo que *empa de cavalo à rédea.*

Empa aza de mosca — Algumas regiões — empa em curva fechada, com a ponta da vara retrorsa (virada para traz).

Empa à mãe — Cascais — empa em curva fechada, sem tutor. É a vulgarmente conhecida por *empa* de *pandeiro.*

Empa à mão — Cascais — o mesmo que *empa à mãe.*

Empa à mão côca — Traz-os-Montes — o mesmo que *empa à mãe.*

Empa à mão cova — Traz-os-Montes — o mesmo que *empa á mão côca.*

Empa à ou de torsa — Carcavelos — o mesmo que *empa à mãe,* mas em que a extremidade da vara é torcida.

Empa com torta — Algumas regiões — o mesmo que *empa aza de mosca.*

Empa crista de galo — antigo — diz-se assim aquela que se pratica depois da rebentação da videira.

Afinal, como se vê, não é um sistema de empa ; trata-se apenas de marcar a época da execução deste amanho.

Empa de arrastão — Colares — aquela em que se geme a vara acima do 3.º gomo, espetando depois a ponta no chão, para melhor resistir à acção do vento.

Empa de cavalo à redea — Bairrada — aquela em que a vara é levada à horizontal, diferindo da do Douro em ter apenas um tutor na extremidade dessa vara.

É, portanto, uma empa recta.

Empa de lança — Santarém, Ericeira — o mesmo que *empa de tendal*.

Empa de talões — antigo — aquela em que as varas são atadas aos tutores sem qualquer alteração da sua direcção.

Não há empa, afinal, no rigor do termo, em técnica cultural.

Empa de rosca — Douro — o mesmo que *empa à mão*.

Empa rabo de cão — Cartaxo — o mesmo que *empa de palmatória* ou *rabo de leão*.

Empa em curva fechada, com um tutor que passa por dentro da curva.

Vid. *alevanta, arcar, fazer o cabrestilho, fazer o enrolado*.

Do termo alemão *empoer* ou *empoeren* deriva, porventura, «empar» tal como, segundo Bluteau, daí deriva «emparar?»

É possível, visto que — ainda segundo Bluteau «empar é suster a a vinha direita acima com vara ou cana que se finca junto ao pé».

Está no caso a *empa de talões*, que acima se refere.

Entretanto, *empar* — na técnica cultural moderna, pelo menos — é efectivamente amparar, mas sujeitando, ao mesmo tempo, as varas da videira que se empam, a certas mudanças de direcção, como se vê na notícia que atraz se dá de vários processos de empar.

A empa, ou seja o desvio da direcção natural da vara ou varas que se deixam na poda, é um amanho complementar, e indispensável, das podas compridas ou longas.

Quando se não pratique esta operação, é fatal que a videira «dará muita parra e pouca uva» e, geralmente, «puxando à ponta», — só dará folhas e flores na extremidade dos segmentos compridos que lhe deixamos na poda. Estas flores, porém, não darão fruto, porque abortam, mercê do excesso da seiva que irrigará as flores no momento da antese ou fecundação.

Êste facto — que é desastroso para a economia da planta e para a

do viticultor, portanto, é devido, por um lado, ao regime da corrente seivosa, que é regulado, em grande parte, pelas leis da capilaridade e, por outra banda, muito contribue também para êsse prejuízo, a deficiente diferenciação dos gomos da base das varas — dos primeiros três, pelo menos.

Se se empar bem, verificar-se-á que todos os gomos da vara rebentam e dão lançamentos bem constituídos e que a frutificação será abundante e distribuída ao longo da *vara de vinho* tão regularmente quanto possível.

Se o valor cultural dos gomos duma vara é diferente (menos diferenciados e pouco ou nada produtivos os três primeiros, como já foi dito) deve a empa provocar o ângulo de desvio da vara — em relação à vertical que passa pelo colo e a que acima se fez referência — logo acima do terceiro gomo, regulando-se assim a corrente alimentar em termos de reduzir a sua velocidade e, conseqüentemente, de fornecer maior quantidade de substâncias nutritivas a esses três gomos, levando-os assim a abrolhar e os sarmentos deles resultantes tomarão um desenvolvimento vegetativo conveniente e até podem dar fruto. Mas mesmo que êstes sarmentos sejam estéreis, nem por isso deixa de ser útil e até necessário o seu aparecimento e o seu bom desenvolvimento, tanto em comprimento, como em grossura, visto que será nas varas resultantes dêsses sarmentos que possìvelmente, devemos assentar a poda do ano seguinte.

Ora, se tudo isto é assim, torna-se evidente que são as empas rectas (a de *Guyot*, a do *Douro*, a de *cavalo à rédea* mais vantajosas do que qualquer das empas curvas, mormente se se provocar com a *gemedura* um ângulo recto imediatamente acima do terceiro gomo, a contar do embasamento do ramo a empar.

Dir-se-á — e diz-se — que, sendo a empa um trabalho caro, não convém adotar a *poda longa* e sim a *curta* (de *galheiros, à cornecha*, etc.), que tão vulgar é no nosso país, na ideia de uma economia que é ilusoria, afinal, não só porque a vinha sujeita a semelhante regime produz menos, mas também porque as videiras, tão violentamente reprimidas, terão vida muito mais curta, ao contrário do que muitos pensam.

Consta-me que na Caparica se considera a empa operação de tal maneira prejudicial — «pelo esgotamento a que dá origem» — que, *nos contratos de arrendamento de vinhas, o proprietário impõe sempre a clausula que proibe absolutamente a empa dessas vinhas!...*

É formidável e devéras lamentável tamanho êrro no século XX e no «País das Uvas».

Empanas — Minho — sebes do carro de bois.

Vid. *caniça* (2), *ladrais* (1), *ladrais* (2).

Empar fechado — Torres Vedras — executar a empa antes do abrolhamento.

Empara — Douro — o mesmo que *ampara*.

Empeio — Cascais — «segundo calcadoiro a que se submete os cereais, para separar o grão ainda preso no casulo».

Vid. *empiar*.

Empezadura (1) — Douro — o vinho resultante da espremedura do bagaço.

Empezadura (2) — Douro — diz-se assim o vinho que se colhe da espremedura das bôrras.

Empiar — Torres Vedras — praticar o *empeio* : debulhar os *cachos* que ficam do primeiro calcadoiro.

Vid. *cachos, eira dos cachos, empeio*.

Empinar — Portalegre — cravar os tutores da videira no terreno.

Vid. *ata, encadeirar, paus de falca*.

Empôa — Cadafais — raspa da vinha.

Empoar — Tomar — enxofrar a vinha.

Empoamento — Carcavelos — o mesmo que *archa*.

Vid. *archa, archar, empôa, esbarronda, esborrachar*.

Empoeirar — Santarém — sacholar o terreno, em termos de fechar as fendas abertas pelo calor.

Empoleiras — Tarouca — diz-se assim os montículos, torrões que não são atingidos pela água das regas.

Empolgadeira — Beira Alta — diz-se assim o vão formado pelos *coicões* do carro de bois, no qual gira o eixo.

Vid. *cantadeira*.

Emprazadores — Alentejo, Beira Baixa — denomina-se assim os homens que fazem o *emprazamento* nas caçadas ao javali.

Vid. *emprazamento*.

Emprazamento — Alentejo, Beira Baixa — o acto preliminar duma montaria aos javalis e que consiste em descobrir o seu paradeiro, para maior certeza do êxito da caçada.

«*Emprazar a caça (ou porcos bravos)* — cercá-los e acantoná-los com cães e monteiros, nos montes, de sorte que não possam fugir». — M. Conq.

«Outros (refere-se a pessoas) feitos cães que empraza e cheira» (Sá de Miranda). «Porcos emprazados» (Resende).

Emprazas — Beira Baixa — pernas dos javalis mortos na montaria, que, na distribuição da caçada, pertecem aos emprazadores.

Empreiteiro — Douro — maioral ou contratador dos galegos para a plantação e cava das vinhas.

Vid. *alta manada*.

Encabeçador — Alentejo — perito no calculo do numeros de porcos que um montado pode engordar.

Encadarias — Traz-os Montes — bardos em volta dos terrenos cultivados

Vid. *bardo* (1).

Encadeirar — Douro — pôr os tutores na vinha.

Vid. *ameirôa, amoirôa, amoiroar* (1), *empinar, espichar* (2).

Encaldeiramento — Vulgar — o mesmo que *escava de águas*.

Vid. *alumia, alumiar, encaseirar*.

Encaldeirar — Colares — o mesmo que *raposar*.

Encaleiramento — Douro — rasto deixado pelo vinho nas paredes da tomboladeira quando, ao fazer-se a prova, ainda não está feito.

Encamisados — Minho — mascarados que aparecem nas *escamisadas*, precedidos de 3 ou 4 musicos e que intrigam os concorrentes ao trabalho.

Vid. *carro gargaleiro, fiadouro*.

Encanar — Aveiro, Coimbra — diz-se dos cereais cujo colmo se está tornando consistente: «o milho, o trigo, etc., esta a *encanar*». Mas o termo aplica-se especialmente ao milho, cujo colmo também tem o nome de *cana*.

Vid. *cana do milho, canoilo* (1).

Encangar — desengaçar a uva (F. Lapa).

Encapelamento — Chamusca — levantamento dos pampanos, arregaça.

Encapelar — Rio Maior, Santarém — levantar os pampanos das videiras, para defender as uvas contra o escaldão.

Vid. *erguida* (3).

Encapoilar — Cartaxo — o mesmo que *encapelar*.

Encaroado — Alenquer — aspecto.

«Uva bem encaroada»: com bom aspecto.

Encaseirar — Torres Vedras — o mesmo que *alumiar*.

Vid. *encaldeiramento, encovar* (1, 2).

Encerto — Pampilhosa da Serra — enxerto.

Enchapota — Mação — diz-se assim um ramo de árvore.

Enchido — Minho — mato que se espalha nos pátios, junto dos currais para se decompôr e fazer estrume.

Vid. *eirado, quinteiro* (1).

É também muito vulgar esta prática nos distritos de Aveiro e de Coimbra.

Enchimento — Ilha de S. Miguel — o mesmo que *cama*.

Vid. *cama* (2).

Encinho (1) — Minho — o mesmo que *ancinho*.

Vid. *engacho*.

Encinho (2) — Vidual de Baixo — o engaço de ferro.

Na região não têm o conhecido ancinho. Remexem o milho na eira com um rodo igual ao que se usa no forno.

Encobrar — Alentejo — prender uns aos outros os animais que vão fazer o calcadoiro na eira.

Vid. *cobra* (3, 4), *debulha à pata*, *empiar* (2).

Encovachar — Santarém — abrir covachos para plantar ou para aplicar a adubação.

Encovar (1) — Mafra — encaldeirar.

Vid. *alumiar*, *encaldeiramento*.

Encovar (2) — Torres Vedras — encaldeirar a videira e meter estrume para a cultura de fava ou de batata.

Encruzado (1) — Beira Alta — o mesmo que *cruza*.

Encruzado (2) — Beira Alta — nome de uma videira *(Vitis vinifera)* cultivada na região desde velhos tempos e que frequentemente produzia e produz cachos com bagos tintos e bagos brancos, mesmo quando cultivada sem enxertia.

Encuba — Douro — envasilhamento do vinho.

Encubada — Douro — o mesmo que *encuba*.

Endes — Aveiro — o mesmo que *indez*.

Endireitar a poda — Alentejo — o mesmo que *alinhar a poda*.

Enferrar a chave — Douro, Gaia — meter a torneira na pipa.

Vid. *malho de aperto*.

Enforcado — Minho, Beira Alta — o mesmo que *embarrado*.

Vid. *uvèira*.

. . . . . .

«Entre os braços do ulmeiro está a jucunda
Vide, c'uns cachos roxos e outros verdes

. . . . . .

Entre no reino d'água o rei do vinho».

Camões

Trata-se das «Ulmis adjungere vites» de Virgilio.

«Aqui as luziadas uvas penduradas das pampinosas vides resplandecem» (Camões).

Engaçar — Alguns lugares — gradar o terreno.

Engacho — Ponte da Barca — o mesmo que *engaço* (1).

Vid. *encinho* (1).

Engaço (1) — Traz-os-Montes — ancinho.

Engaço (2) — Aveiro, Coimbra — espécie de enxada, cuja pá é substituida por 4 ou 5 dentes de ferro.

Vid. *farpão, gadanho, picanha.*

Engaço (3) — Vulgar — o pedunculo do cacho de uvas, suas divisões e subdivisões, ou seja a parte do cacho que resta depois de tirados os bagos.

Vid. *desengaçar.*

Engaço (4) — Minho, Trás-os-Montes — o mesmo que *cajato.*

Vid. *cajato.*

Engaço para o mato — Minho — o mesmo que *engaço* (2).

Engaliar — Traz-os-Montes — o mesmo que *liar.*

Vid. *liar.*

Enganar — Figueira de Castelo Rodrigo — o mesmo que *engomar.*

Engargalar — Traz-os-Montes — empilhar o bagaço no lagar, para ser espremido.

Engeitado — Minho — mólho de centeio, intacto, que os malhadores procuram deixar passar, durante a malha do último *quarto,* encoberto pelo restante cereal, devidamente malhado.

As raparigas vigiam nesta altura, o melhor possível, o trabalho, para que não haja *enjeitados* no *quarto,* porque, se aparecem, são elas vaiadas e troçadas a ponto de, por vezes, chorarem de despeito e raiva, por serem logradas.

O enjeitado é vestido com fato velho e pendurado numa árvore, à maneira de judas, e recrudesce então a troça às raparigas, cuja vigilância foi iludida pelos malhadores, sendo alcunhadas de mãis desnaturadas, que abandonaram os «míseros enjeitados».

A surriada finda logo que as raparigas conseguem haver às mãos os enjeitados e os desmancham.

Em seguida realiza-se a ceia tradicional, no meio da maior alegria e bem humor, que termina pela *apupada.*

Vid. *apupada, quarto.*

Enganidas (uvas) — Douro — mal maduras.

Vid. *escaldadas* (*uvas*).

Engenho — Sernache do Bonjardim — dá-se este nome à pedra que tapa o *buço*.

Vid. *buço*.

Engomar — Figueira de Castelo Rodrigo — designa-se assim o acto de lavrar pela terceira vez um terreno.

Vid. *acamalhoar*, *alçar*, *enganar*, *rego da goma*, *vimar*, *vinar*.

Engracer — Ilha da Madeira — iniciar-se a maturação da uva.

«As uvas estão a engracer».

Enjoar a bandeira do milho — Macieira de Cambra — expor as bandeiras ao sol para secarem, afim de se conservarem bem.

Enjonjo — Antigo — o mesmo que *gacho* (2).

Enlaga — Norte — meter o linho no aguadoiro.

Enlagar o linho — Beira Baixa — mergulha-lo em água corrente, sob pedras grandes para que a maceração seja geral e perfeita.

Vid. *aguadoiro do linho*, *alagar o linho*, *curtimenta*, *enriar o linho*.

Enquerer — Mação — o mesmo que *enquirir*.

Enquirir — Mação — diz-se assim a utilizacão da *liaça*, a sua aplicação.

Vid. *enquerer*, *liaça*.

Enrede — Açores — latada.

Enrêdo (1) — Ilha de S. Miguel — latada.

Enrêdo (2) — Ilha de S. Miguel — videira rasteira.

Enrêdo baixo — Açores — o conjunto de varas da videira, depois de levantadas, após a poda, mas só até à altura de 0,^{m}50 do solo.

Vid. *enrola*, *pôr a vinha em tanchão*.

Enregar (1) — Alentejo, Setúbal — iniciar o trabalho.

Enregar (2) — Bairrada — principiar.

«Enregou a zagar-se, a insultar, a dizer mal, etc».

Enriar o linho — Beira Alta — o mesmo que *alagar o linho*.

Vid. *aguadoiro do linho*, *alagar o linho*, *curtimento*, *enlagar o linho*.

Enrola — Beringel — levantamento dos pampanos da videira.

Vid. *apensa*, *enrêdo baixo*, *pôr a vinha em tanchão*.

Enrolado — Algarve — empa de envidilha.

Enrolar — Algarve — empar.

Vid. *fazer o enrolado.*

Ensôa — Alentejo — escaldão do cacho.

Ensoamento — doença do castanheiro, ou, melhor, acidente fisiológico resultante do excesso de humidade no terreno: amarelecem as folhas, muitas das quais caem, sucedendo outro tanto aos frutos e os que restam são pequenos.

Ensoar (1) — «diz-se da fruta que por falta de agua não amadurece: dá-lhe o pèco».

Ensoar (2) — «antigo — pôr em música. Entoar». — *Enciclopédia Portuguesa.*

Ensulfatação — Beringel — sulfatagem da vinha.

Entear — Pinhal de Leiria — é o fenómeno da infiltração de resina no lenho do pinheiro.

Esta infiltração é tanto mais acentuada quanto mais contrariado é o desenvolvimento do tecido lenhoso, como sucede nos pinheiros novos de fraco crescimento, nos velhos e nos cardidos.

Enterreira — Salvaterra de Magos — limpeza do solo debaixo das oliveiras, antes do varejo.

Entrada da mó (fazer a) — o mesmo que *escoar a superfície da mó.*

Vid. *aperto da mó, borda da mó, coração da mó, escoar a superfície da mó, meio da mó.*

Entrefolha — antigo — pampano pequeno, nascido tardiamente do gomo adventício («falso gomo») que rebenta no ano em que se forma, dando o «renovo antecipado».

Vid. *neto, renovo antecipado.*

Entrega (arrendamento de) — Ilha da Madeira — é aquele que não impõe ao colono a obrigação de pagar as bemfeitorias existentes ao tempo do arrendamento.

Vid. *colonos.*

Entrepar — Minho — podar a árvore tutor das videiras, deixando-lhe apenas as pernadas (*trepos*) necessárias para suportar as *redeas* ou *sacavinhos.*

Entreplanta — Douro, antigo — enxerto que, na retancha, se planta no intervalo de dois já existentes. — (*R. de Fonseca*).

Vid. *povoar de novo, retancha, retancho, retanchôa, retrancha.*

Entrosa — Ribatejo — carrete duma engrenagem.

Vid. *entrosga, lanterna, roquete.*

Entrosga — Beira Baixa — o mesmo que *entrosa.*

Entupir - Ilha da Madeira — enterrar.

Vid. *atupir*.

Envidilha — «benefício que se faz à vara da videira, envidilhando-a».

Envidilhar — «fazer com a vara da vide um pandeiro, metendo a ponta dela pela volta» — Alarte.

Enxada de esmoitar — Tôrres Vedras — o mesmo que *alvião*.

Vid. *alvião* (2).

Enxada de ganchos — Douro — o mesmo que *enxada de gaviões*.

Vid. *alferce de apalanca, alvião, bidente, enxada de gaviões, enxada de pontas, enxadão, gancha* (1), *patarra, sachão, sachola*.

Enxada de gaviões — Freixo de Espada à Cinta — a que tem pontas longas e pá muito reduzida.

Vid. *enxada de ganchos, enxada engaviada*.

Enxada de pontas (1) — Anadia — a que tem pontas e não tem pêta.

Vid. *sachola*.

Enxada de pontas (2) — Ribatejo — o mesmo que *enxada de ganchos*.

Vid. *enxada de ganchos*.

Enxada engaviada — Alcanêde — enxada de bicos ou pontas.

Enxada escalçadeira — Tôrres Vedras — dá-se este nome à enxada de bicos ou de pontas.

Enxadão (1) — Alentejo — enxada forte, de pá comprida e muito estreita.

Na Bairrada tem o nome de enxadão uma enxada rasa, grande, forte, de larga e comprida pá.

Enxadão (2) — o mesmo que *alvião*.

Vid. *alvião* (2).

Enxadão (3) — o mesmo que *alferce*.

Vid. *alferce de apalanca*.

«Terrenos a enxadão com agro afan rasgados» — Castilho.

Enxame — Alentejo — meio palmo medido pelo afastamento total do dêdo indicador ao dêdo máximo.

Enxame que ferve — diz-se quando se agita e afasta para o alto da colmeia ou, no caso da colmeia estar aberta, passa para outra colmeia vasia ou para o exterior.

Convém fazer ferver o enxame, para se praticar mais à vontade a *cresta* ou *estroixo* da colmeia, o que se consegue por meio de fumo de trapo, por exemplo.

«Enxames em Abril, mil; em Maio, apanhai-os; pelo S. João apanhai-os ou não».

«O mel é mimo, o vinho nobreza, o azeite riqueza».

Enxertar no ar — «meter os garfos em ramos altos» - R. Bluteau.

Enxertia de cunha — Almeirim — de fenda cheia.

Enxertia em cunha — Cascaes — de fenda cheia.

Enxertia de serrote - Douro — de fenda simples no tronco das videiras cançadas e que se destinam à mergulhia.

Enxertia funda, de vinífera sôbre vinífera, cujo garfo emitia raízes, que davam uma renovação.

Vid. *renova*.

Enxêrto (1) — o mesmo qué *garfo*.

Vid. *garfo* (1), *pica* (1), *pua*.

Enxêrto (2) — o conjunto do cavalo e do garfo em seguida à operação da enxertia.

Enxêrto (3) — a planta resultante dum enxêrto pegado ou vingado.

Enxêrto atestado — S. Miguel de Ache — o mesmo que *enxêrto de fêmea inteira*.

Enxêrto de bilharda — Agueda, Alter do Chão — de fenda inglêsa.

Enxêrto de caixa — Torres Vedras — de fenda simples.

Enxêrto de fêmea inteira — S. Miguel de Ache, Castelo Branco — de fenda cheia.

Vid. *enxêrto atestado*.

Enxêrto de meia fêmea — Castelo Branco, S. Miguel de Ache — de fenda simples.

Enxêrto enlaçado - Ericeira — pegado ou vingado.

Enxido — Antigo — o mesmo que *coutada*.

Vid. *coutada* (1, 2, 3), *defesa*, *devesa*.

Enxinho — Barcelos — ancinho.

Enxirido — Antigo — planta cuja parte aérea é constituída por ramos provenientes de enxertias feitas com garfos de diversas plantas.

Enxirir — Antigo — enxertar — Alarte.

Enxó de abatocar, com córte — Douro, Gaia — ferramenta com que se afeiçôa os *borneiros*.

Vid. *borneiro*.

Enxofra do florir — Douro — a segunda, a seguir à *ao pampano*.

Enxofra em pampano — Alpiarça, etc. — no período da rebentação.

Enxofra a pombo — Estremadura — preventiva.

Euxofra em pompo — Almeirim — antes da floração.

Enxofrada — Salhariz — enxofra da vinha.

Enxofrar ao pampano — Douro — quando os rebentos da videira têm $0^m,10$ de comprimento.

Enxofre — várias regiões — enxofra; a oportunidade da enxofra: «é tempo do enxofre».

Erbanços — Chaves — grão de bico.

Erguer o milho — Aveiro, Beira Alta — o mesmo que *escrivar*.

Vid. *botar o grão ao vento, escrivar*.

Erguida (1) — Douro — empa.

Erguida (2) — Colares — levantamento das uvas por meio de *pontões*.

Vid. *pontões*.

Erguida (3) — Ilha da Madeira — o mesmo que *arregaça*.

Vid. *encapelamento, encapelar, encapoilar*.

Erguida de espera — Alta Douro — a empa recta, com 2 ou 3 tutores. Quando tem só 2 tutores, são o de *espera* e o de *fim*.

Erreiro — Beira Baixa — diz-se assim «o pau fixo, de um dos lados (extremidade), à parede do *cabouco* do moinho e do outro ao *aliviadouro*».

Ervilha come-lhe tudo — Norte — uma variedade de *ervilha de quebrar ou de casca*.

Vid. *ervilha de ripar*.

Ervilha de ripar — Antigo — o mesmo que *ervilha come-lhe tudo*.

Esbaganhar — Norte — tirar a baganha ao linho.

Vid. *baganha* (5).

Esbalhar — Minho — distribuir, espalhar.

Vid. *esfalhar*.

Esbarbar — Rio Maior — suprimir as raízes do garfo nas enxertias.

Esbarbear — Alpiarça — o mesmo que *esbarbar*.

Vid. *barbeação, esbarbar*.

Esbarbeia — Almeirim — o mesmo que *barbeação*.

Esbarronda — Evora — redra.

Vid. *empoeiramento*.

Esboiça — Douro — terreno com o mato cortado e queimado, pronto para ser semeado em cru.

Vid. *caminheiras, semear em cabêlo, semear em crú*.

Esborrachar — Pinhel — redrar.

Vid. *empoeiramento*.

Esborralha — redra ou sacha da vinha.

Vid. *arrasa*.

Esbrabear — Santarém — o mesmo que *esbarbar*.

Escadea (1) — Beira Alta — lasca que se introduz entre a carne e a unha.

Escadea (2) — Vulgar — esgalha do cacho de uvas.

Vid. *esgalha* (2), *gaipar*, *galhada*.

Escafulada — Trás-os-Montes — desfolha ou descamisada do milho.

Vid. *descamisa*.

Escalambro — Minho — o mesmo que *armazem* (2).

Escaldadas (uvas) — Douro — o mesmo que *enganidas*.

Escaldão (1) — Torres Vedras, Mafra — aquecimento da lagarada com mosto aquecido ao lume.

Vid. *caldeirada*, *escaldões*.

Escaldão (2) — Vulgar — queima da uva pelo calor.

Escaldeirar — Montemor-o-Velho — o mesmo que *escava d'aguas*.

Escaldões — Sul — o mesmo que *caldeirada*.

Vid. *caldeirada*, *escaldão* (1).

Escaleirenta — Alentejo — diz-se assim a espiga que tem espiguetas estereis.

Escamisar — Beira Alta — o mesmo que *descamisar*.

Vid. *cascar*, *descamisa*, *descamisada*, *escanada*, *esfolhada*, *escapelada*, *estonar* (1).

> Quem me dera cá o verão,
> O tempo das escamisadas,
> Para dar ao meu amor
> Quatro castanhas assadas.
>
> *J. Leite de Vasconcelos*

Escamondar — Salvaterra de Magos — desramar uma árvore.

Escamujo — Salvaterra de Magos — supressão de um ramo grosso de qualquer planta.

Escanada — Aguiar da Beira — *escapelada*.

Vid. *escamisar*.

Escanar — Beira Alta — colher a folha do milho, antes da colheita da seara.

Vid. *desfolha* (2).

Escanção — Santarem, antigo — diz-se assim a pessoa que serve o vinho a um grupo.

Escangar (1) — Douro — desengaçar a uva.

Escangar (2) — Traz os-Montes — peneirar grosseiramente a farinha de trigo.

Escanganhar — Beira Alta — desengaçar.

Escanganhadeira — Douro — diz-se assim a rêde de corda em que se recebe os engaços das uvas caídos do esmagador e onde, com um ancinho, se separam os bagos que ainda estejam presos.

Escapelada — Vulgar no Norte — o mesmo que *descamisa*.

Vid. *descamisa, descamisada, escamada, esgalha* (3), *estonar* (1).

Escaramear — Beira Baixa — separar e desfazer os aglomerados da lã.

Vid. *escrameadela*.

Escaparões — Alentejo — interjeição repreensiva, dita pelos pastores aos bois que, brincando, marram uns nos outros.

Escapiar — Vidual de Baixo — o mesmo que *estonar* (1).

Vid. *escamisar*.

Escardoçar — Traz-os-Montes — escolher e classificar os casulos do bicho da sêda.

Escaroçar — Gerez — o mesmo que *escarunhar*.

Escarolar — Alcobaça — o mesmo que *escaroçar*.

Escarunhar — Traz-os-Montes — debulhar as espigas do milho à mão.

Vid. *desbolhar, escaroçar, escarolar, esgrabulhar, esmenar, riscar*.

Escassa — Marvão — diz-se assim a estrumação das vinhas novas, com o fim de se aproveitar o terreno para culturas intercalares.

Escasso — Aveiro — adubo constituído por caranguejo e restos de peixe.

Vid. *mexoalho, patêlo, pilado*.

O caranguejo — *Polybus Henslowi*, Lach — tem a composição seguinte, depois de sêco :

Água	9.10
Azoto.....	5.80
Ácido fosfórico	2.87
Cal.....	13.04

sendo, portanto, um adubo de valor considerável.

Escava de águas — Vulgar — o mesmo que *encaldeiramento*.

Vid. *alumia, ratoeira à fôlha*.

Escavaça — Torres Vedras — redra.

Escavachar (1) — Castelo Branco, Ilha de S. Miguel — fazer o encaldeiramento da vinha.

Vid. *alumia, escava de águas, escavada, esgaiva*.

Escavachar (2) — Almada — redrar, raspar a vinha.

Escavada — Salhariz — encaldeiramento da vinha.

Vid. *escava de águas, escavachar* (1).

Escavar (1) — Salvaterra de Magos — cavar segunda vez um terreno.

Escavar (2) — Douro — o mesmo que *escavachar* (1).

Escoar a superfície da mó — Norte — diz-se assim o trabalho de estabelecer um plano inclinado na mó jacente do moinho de maneira a marcar bem o intervalo mais apropriado entre aquela mó e as zonas diversas da mó girante, para que as fazes da moenda sejam as mais convenientes.

Vid. *aperto da mó, entrada da mó.*

Escodear — Vidual de Baixo — o mesmo que *espurgar*.

Escombramento — Douro — o mesmo que *descombramento*.

Esconçar (**escouçar ?**) **a pipa** — Douro — tirar os restos do conteúdo.

Esconhar — Beira Alta — tirar os *coanhos* ; limpar com *conheiras*.

Vid. *acunhar, balear, baleia, coanhar, coanhos, conhar, conheiras*.

Escouça — Aveiro, norte do distrito — surriba.

Escovacha — Portalegre — encaldeiramento.

Vid. *alumia, alumiar*.

Escrameadela de lã — Aguiar da Beira — desfiá-la à mão.

Vid. *escaramear*.

Escrivar — Aveiro — crivar os cereaes, limpá-los por meio de crivo manual ou peneira, levando-a, cheia de sementes com impurezas (pó, moinha, restos de palha, etc.), à altura a que os braços a podem elevar, acima da cabeça, e vertendo essas sementes vagarosamente, para que o vento, na queda, faça a separação.

É trabalho executado, normalmente, por mulheres e a seguinte quadra popular demonstra-o :

«Chamaste-me trigueirinha
Isto é do pó da eira :
Tu me verás no domingo
Como a rosa na roseira».

Vid. *botar o grão ao vento, desmoinha, erguer o milho, esmoinhar*.

Escrochar — Minho — desbandeirar, colher a bandeira do milho.

Vid. *desbandeira, desbandeiramento*.

Escumar — Santarém — aparar as crinas e a cauda do gado cavalar.

Escuro da Conceição — é assim denominada pelos caçadores a primeira *lua nova* do mez de Dezembro, com a qual coincide a grande entrada de galinholas no nosso país.

Vêm um tanto ou quanto a propósito duas palavras sobre astrologia, que a ciência, em geral, considera como um simples conjunto de superstições populares.

Há, sem dúvida, factos que atestam a influência de astros sobre fenómenos de todos os dias, como, por exemplo, a influência da lua sobre as marés e mesmo sobre o tempo, embora, ao que parece, por estudos meteorológicos realizados, esta seja de importância mínima, pelo que os ingleses dizem:

Te moone and the weather
May change together;
But change of the moone
Does not change the weather
If we'd no moone at all,
And that may seem strange
We still should have weather
That's subject to change.

Há, por outro lado, factos que parecem demonstrar a influência da lua sobre seres vivos animais e vegetais. Assim é que o *palolo* — alimento que os indígenas do Pacífico muito apreciam — só é possivel nos quartos minguantes de Outubro e de Novembro, visto que só nestas épocas é que se dá a segmentação germinal do macho e da fêmea do *Eunice viridis*[1] com o fim de — unindo-se os segmentos destacados da parte inferior do corpo — darem origem a um novo ser.

É a pesca destes segmentos — libertados por *Eunices*, que estão fixados nos bancos de coral — quando ao sabor das ondas, que dá àqueles indígenas a materia prima para o *palolo* referido.

No ponto de vista agrícola, a crença popular tem a lua como benéfica nas sementeiras, enxertias, etc., visto que melhor vingarão e prosperarão, desde que se pratiquem no quarto crescente; e benéfica é também na qualidade das madeiras, se as árvores forem abatidas no quarto minguante.

Os trabalhas de Henry Copin, sobre a acção da lua na germinação das sementes, demonstram que feijões sujeitos, dentro de uma caixa de chumbo, à acção dos raios solares e lunares, duranto o quarto crescente e semeados na lua nova, manifestam um maior poder germinativo do que aqueles que não sofreram a acção daquelas irradiações.

[1] O género de Anelideos, *Eunice*, compreende vermes marinhos de numerosos anéis — os maiores que se conhecem.

A crença popular tem como propício às bacoradas o quarto crescente, e determina que os coeiros das crianças se não devem estender, para enxugar, nas noites de lua cheia.

É curioso dar aqui notícia do que escreveu um distinto viticultor português, em 1733 [1], a propósito da influência da lua sobre a videira, pelo que respeita à época em que se poda.

Depois de interessantes considerações, resultantes duma observação inteligente, sobre a época em que mais convém podar o precioso arbusto, e que ainda hoje são, em meu conceito, doutrina a seguir, reverte imediatamente à questão astrológica, nos termos seguintes, que transcrevo *ipsis verbis*, para lhe não tirar o menor sabor da época: «O principal ponto para a poda ser como convem he necessário attender-se à lua, por que todas as plantas de tal sorte são sublunares, que anda o humor em hũ perpetuo giro; na Lua Nova sóbe da raiz para o corpo da árvore; na Lua chea está espalhado pelo seu corpo; no decente até o minguante *dece* às raizes; aonde a natureza a recolhe no último quarto da Lua; e assim se se podão no Plenilunio, he summamente damnoso à árvore, porque lhe dissipa a sustância, e toda vay na madeira que se lhe corta, e a árvore fica sem sustância. Se se poda no crescente, também lhe diminue o esforço, e assim geralmente convem podarse no decente da Lua; porém porque isto é impossível a quẽ tem grandes vinhas poremos as regras para que se fação as podas como convem segundo a qualidade das vinhas.

Nas vinhas fracas, e em terras altas de pouca sustancia não convem fazer-se a poda sendo no último quarto da Lua, e entrada da Lua nova. Nas outras vinhas postas em outras terras geralmente pode-se fazer nos outros quartos da Lua assim decente como crescente: da Lua chea até o quarto minguante não convem, como do quarto crescente até a Lua chea.

Porém ha terras, e vinhas em que convem fazer-se a poda até o entrelunho entre os quatros, porque se a vinha he forte, e em terras baixas, e húmidas, aonde a vinha lança muito vidonho, e abalsema, convem tirar-lhe a força; porque se nestas se faz a poda nas Luas velhas, em lugar de se lhe tirar utilidade, se recebe damno, porque como a vinha tem toda a valentia; lança muyta rama, e se ocupa em vício, não cria bem a novidade, e essa que cria nunca chega à perfeita maduração, e ordinària-

[1] «Agricultura das vinhas e tudo o que pertence a elas, até perfeito recolhimento do vinho, e refação das suas virtudes, e da cepa, vides, folhas e borras, composto por Vicencio Alarte».

mente no Estio falta a sustancia da terra, e se fazem as uvas chocas ; e furricosas, porque como com o vicio lãça mais novidade, não pode a arvore nutrilla para chegar ao fim com utilidade, a estas vinhas convem tirar-lhe a força para criarem a novidade, e não faz damno à arvore, porque como a terra é sustanciosa, suprelhe a falta que a diminuhio com a poda, e na minha opinião so o melhor beneficio que se faz a semelhantes vinhas, he o serem podadas na Lua chea, tirando os trez dias ao redor da Lua, porque nestes seis dias em nenhum caso convem.

Dizem alguns Authores que as vinhas velhas que convem de tres tres annos ou de quatro em quatro podallas do quarto crescente até o plenilunio ; porém nenhum dá a razão, nem aponta a utilidade que dahi resulte nem à vinha, nem ao fruto, com que eu tenho por errada esta opinião ; porque as utilidades que resultão das podas serem feitas em Lua velha, são em primeiro lugar não diminuir a sustancia à vinha, em segundo lugar deitar as varas em seu lugar com mais força e valentia, serem as uvas mais grossas. E os damnos de se podar em plenilunio, taes vinhas como estas hão de deitar o vidonho fraco, e faminto, e serem as uvas pequenas na grandeza do bago, os cachos diminutos ; com que só se limita esta regra no caso do Paragrafo precedente».

Eis quanto se encontra exposto no livro citado, relativamente à influencia da lua, e em que pelo que se refere às condições do terreno, e questões fisiológicas, e fenomenos de auto-regulação correlativos, que podem influenciar a produção, tanto em quantidade, como em qualidade — se lêm coisas acertadas. Mas tem, efectivamente, influencia decisiva a fase da lua, ou somente ha que considerar a epoca mais ou menos temporã em que se pratica a poda e a localização em que se encontra a vinha?

Penso, é claro, que não tem razão de ser quanto ali se vê exposto sobre o «giro» especial da seiva (*humor*), conforme a lua é nova, cheia ou minguante. Mas haverá de facto qualquer acção da lua, se não pelas suas fases, mas por ela em si, graças às suas irradiações, ou mercê da passagem de manchas solares ?

Não haverá ainda muito que saber a tal respeito ?

Estou convencido de que sim e também de que muito interessante será relacionar intima e constantemente os fenomenos astraes, mediante a astronomia e a meteorologia, com fenomenos biológicos concomitantes, observados em animais e em vegetais.

O nosso povo, como no Minho, por exemplo, tem como certa a a influência da lua e do vento sobre a produção vinicola. Assim é que se diz ali : «Se na noite do Natal houver *meio luar*, a colheita do vinho será mais abundante do que se houver *luar inteiro*.

Quanto ao vento, diz-se que «se na noits de S. Vicente o vento ficar da montanha (de leste) será boa a colheita do vinho».

Ha, igualmente, a crença de que «o mez correrá segundo os indícios do quinto dia, pelo que respeita ao sol e à chuva, e diz-se :

«Assim como *quinta*, pinta ;
Assim como pinta, trinta».

Também se diz que, para que tudo corra bem, é necessário que o nono dia do mez dê indicações iguais às que deu o quinto :

«Onde quinta, daí trinta,
Se ao nono não desquinta».

A propósito da afirmação que o autor acima transcrito faz de que convem, em certos casos, podar a vinha na lua cheia — «tirando os trez dias ao redor da lua, porque nestes seis dias em nenhum caso convem» — recordo-me das observações do Dr. Vallot, em que verificou que, em 237 doentes cronicos, observados durante 207 dias, houve manifesta influencia da passagem de manchas solares pelo meridiano, porquanto se deram, nesse periodo, 84 % de acidentes agudos, dos quais, mais de metade foram muito graves.

Nestes periodos, diz Vallot — *durante os 2-5 dias* (sublinho eu) *que precederam a passagem das manchas solares e os 3-5 que se seguiram e em que se verificaram perturbações atmosféricas e telúricas* — foram frequentes os sintomas morbidos, as mortes subitas, o recrudescimento do suicidio e de crimes.

O que ha em tudo isto ? Não estaremos perante fenomenos complexos e ainda ignorados ?

Que os cosmofisiologistas e os cosmopatologistas não esmoreçam nos seus estudos, pois cuido que o campo é vasto e fértil, podendo por isso dar colheitas abundantes e extraordinárias, para os conhecimentos e para o proveito económico da humanidade.

Esfalhar — Minho — o mesmo que *esbalkar*.

Esfolha — Cartaxo, Ilha da Madeira — a desparra da videira.

Vid. *desfolha* (1) *desfolhamento* (2).

Esfolhada — Minho e algumas outras regiões — o mesmo que *escapelada*.

Vid. *descamisa*, *descamisada*, *escamisar*, *esfolhada*, *esgalha* (3).

Êste trabalho, que se presta gratuitamente aos visinhos, é do maior

agrado da gente moça, sobretudo, que é quem em maior numero concorre às eiras onde há milho para *descamisar*, mercê da alegria que reina no grupo, que é por vezes esfusiante — e dos amores que ali nascem e medram, nessas noites calidas e serenas do nosso ameno e lindo Outono.

Tocatas, cantares, epigramas, confidencias, intrigas dos *encamisados* e abraços distribuidos com todo o direito por quem achar espiga do milho vermelho.

O desejo e o prazer de taes serões, define-a a quadra popular seguinte :

«Quem me déra que viesse
O tempo que hade vir :
O tempo das esfolhadas,
Para me eu advertir».

Por outro lado, João Saraiva, o cantor da natureza, refere-se assim ao caso, em «Sinfonadas» :

«Alegra a noite com festivas dansas
Um rancho de ligeiras raparigas,
Moças airosas de enroladas tranças,
Que assim descansam de esfolhar espigas.
Nos caiádos pombais, as pombas mansas,
Misturam seus arrulhos às cantigas,
Que os ecos acordando a um coro lindo,
Vão pelos montes fóra repetindo...».

Vid. *encamisados*, *espigueiro-artigo*, *fiadouro*.

Esfolhador — Minho — diz-se assim um arame enrolado em helice, que tem aguçada uma das extremidades, e que se utiliza para abrir as *camisas do milho nas esfolhadas*.

Vid. *bicos*, *furão*, *riscar*, *sovino*.

Esgaiva — Alijó — encaldeiramento.

Vid. *escavachar* (1), *esgaiva aberta*.

Esgaiva aberta — Moncorvo — o mesmo que *esgaiva*.

Esgalha (1) — Alentejo — poda de armação do sobreiro, que se pratica de 10 em 10 anos.

Esgalha (2) — Bairrada — o mesmo que *escadea*.

Vid. *escadea*, *gaipar*, *galhada*.

«Pela manhãsinha,
Mata a sêde o esgalho
Cortado na vinha,
Fresquinho d'orvalho

Cardoso dos Santos

Esgalha (3) — Açôres — o mesmo que *esfolhada*.

Vid. *escamisar*.

Esgalhar (1) — Beiras — cortar todas as ramificações do castanheiro que só são aproveitaveis para *empas* ou lenha.

Vid. *empa* (1, 2).

Esgalhar (2) — Ribatejo — colher estacas.

Esgalhar (3) — Montosinhos — desramar.

Vid. *derrotar*.

Esgalhar (4) — Algumas regiões — *desavinhar*, *esmoer*.

Esgalhar bacelo — Torres Vedras, Mafra — cortar e limpar estacas para o viveiro.

Esgalho — Algumas regiões — o mesmo que *esgalha* (2).

Esgarevelas — Tarouca — armadilhas que se põe nos milharais, para caçar aves.

Esgarra — Chamusca — diz-se assim o prejuízo causado pelo vento nas vinhas.

Esgavanço — Torres Vedras — forcado ou forquilha de madeira com que se remexe a palha nas eiras, afim de separar o grão.

Vid. *espalhadoura*, *espalhagar*.

Esgoma — Trás-os-Montes — esladroamento.

Vid. *desbravar* (2), *esmamôa*.

Esgrabulhar — Alguns lugares — o mesmo que *escarunhar*.

Esgramiação — Montemor-o-Novo — o acto de esgraminhar a vinha.

Esgranadela de feijões — Aguiar da Beira — debulha de feijão.

Este trabalho dá lugar a divertimentos identicos aos das *escapeladas*.

Vid. *desbangar*, *escamisar*.

Esgrela — Alentejo — busca do resto da *cêpa* do mato tirado durante a surriba do terreno destinado a montado de sôbro.

Esta busca faz-se nos dois anos que se seguem à surriba.

Vid. *cêpa* (3).

Esguiça — Minho — o mesmo que *espicha*.

Vid. *esguiço*, *espicha*, *espicho*, *estiça*, *torno* (3).

Esguiço — Minho — o mesmo que *esguiça*.

Esmamôa — Figueira de Castelo Rodrigo — esladroamento.

Vid. *desbrabar* (2), *esgoma*.

Esmanteia — Almeirim — surriba.

Vid. *esmentear*.

Esmanteia a rabosolho — Almeirim — surriba feita por grupos de seis homens.

Esmanteia à manta — Almeirim — surriba à manta.

Esmanteia a resgo — Almeirim — surriba à manta com plantação concomitante.

Esmenar — Trás-os-Montes — o mesmo que *escarunhar*.

Esmentear — Dão — surriba à manta.

Vid. *esmoitada*.

Esmoer — Vouzela — desavinhar.

Vid. *esgalhar* (4).

Esmoinhar — Torres Vedras — o mesmo que *escrivar*.

Esmoitada — Torres Vedras — surriba à manta.

Vid. *esmanteia à manta, esmentear*.

Esnocar (1) — Torres Vedras — desconsertar-se o enxêrto.

Esnocar (2) — Torres Vedras — descolar-se os pampanos.

Espada — Minho — o malhador do centeio que trabalha à esquerda do *valente*.

Vid. *mão* (2), *valente*.

Espadanal — Colares — zona viti-vinícola exposta a S. W. e que se estende desde Almoçageme até à praia da Adraga.

Vid. *marinha, rodízio*.

Espadanar — Vidual de Baixo — espadelar o linho.

Espadela — Douro — longo e pesado remo que trabalha na ré do barco rebêlo ou *azurracha*, e que funciona como leme.

Vid. *azurracha*.

Espaldar — Vouzela — o mesmo que *abrir à vinha*.

Espalhadoura — Trás-os-Montes — forquilha de ferro ou de madeira.

Vid. *esgavanço, espalhagar*.

Espalhagar — Trás-os-Montes — separar o cereal da palha.

Vid. *desempalhagar*.

Espampar — Trás-os-Montes — esladroar a videira.

Vid. *desbrabar* (2).

Espampas — Alijó — podas em verde.

Espandeirar — Vidual de Baixo — escangalhar.

Espargal — Santarém — terreno de argila vermelha, areia e calhau rolado.

Esparra — Arruda dos Vinhos, Alentejo — desparra.

Espeque — Ilha da Madeira — pau aguçado que serve para erguer molhos de milho.

Espera — Bairrada, Cascais, Carcavelos — talão para rebaixar a cêpa.

Vid. *fiel, polegar*.

Esperto — Douro — o mesmo que *pau do fim.*

Vid. *erguida de espera.*

Espêto grande — Douro, Gaia — o mesmo que *prego.*

Vid. *fisga, prego.*

Espicha (1) — Ilhavo — pequeno orifício aberto no tampo do tonel, pipa ou barril, por onde se tira pequena quantidade de vinho e que é tapado por um torno. Em Ovar tem o mesmo significado.

Vid. *caladura, espichar uma pipa ou barril, espicho, estiça, torno.*

Espicha (2) — Minho, Beira Alta — pequena peça de madeira, osso ou metal, com formas semelhantes a pontas de seta, que está presa na extremidade da correia ou roqueira, que liga a rocada.

Vid. *baraça, cartela, rocada, roqueira.*

Espicha (3) — Beira Baixa — diz-se assim o orifício que a cabeça da *fonte* tem e por onde se esgota *a água ruça.*

Vid. *água ruça, fonte.*

Espicha (4) — enfiada de peixe, passando o cordel ou verga pelas guelras.

Espicha (5) — Sernache do Bonjardim — furador de madeira

Espichar — Mafra, Torres Vedras — cravar tutores na vinha.

Espichar uma pipa ou barril — abrir-lhe um furo no tampo para lhe extraír vinho.

«E num arrebatamento de entusiasmo *espichou* uma pipa ainda atestada» — Herculano.

Espiche — Aveiro — o mesmo que *espicho.*

Vid. *espicho* (1).

Espicho (1) — Aveiro — pequeno segmento de pau sêco, aguçado em uma das extremidades, que se envolve em estopa ou linho, e que serve para obturar a *espicha* da vasilha de madeira (tonel, pipa ou barril), que contém vinho.

Vid. *espicha* (1, 2), *espichar uma pipa ou barril, espiche.*

Espicho (2) — vulgar — magro, sêco. «F. é um espicho».

Vid. *larica, lercas.*

Espiga do milho — Ilha de S. Miguel — dá-se esta designação à bandeira do milho.

Vid. *pontas do milho, trunchos.*

Espigão — «raiz mestra do chaparro, que tendo a planta $0^m,50$-1^m de altura, o espigão tem 2^m-3^m de comprimento — S. Pimentel.

Vid. *gavião* (1).

Espigaria — Dois Portos — abundancia de amostra: muitos cachos de flores apresentados pela videira.

Espigos — Aveiro — grêlos de couve.

Vid. *crêplos.*

Espiguar (1) — Oeiras — «alqueivar o restolho de trigo, de cevada ou de fava».

Espiguar (2) — Torres Vedras — o mesmo que *esguinar.*

Espigueiro (1) — Norte e Centro do Paiz — pequena casa, de construção especial, onde se recolhem as espigas do milho, depois de escapela-

Fig. 10 — Espigueiro

das e sêcas ao sol, aguardando aí a oportunidade para serem debulhadas. (Fig. 10).

Vid. *alpendre, canastro, canastrão, caniceiro, tolda* (3).

«Velho espigueiro, onde guarda,
Pelo inverno, o pão de Deus.
Conhecem-no bem os pobres,
E o sol, e as aves dos ceus».

António Correia de Oliveira

«Por todo o Minho» — e até ao distrito de Coimbra, Beira Alta, pelo menos — «estes acessórios da agricultura se encontram dispersos pelas leiras, quintas e quintais» e nos pátios, junto das casas de habitação.

«De todos os motivos dos indígenas geresianos, o espigueiro é aquele que aparece como índice mais característico». «Entre as suas rus-

ticas edificações onde ainda não foi de todo excluído o colmo, entre as cabanas dos *vezeiros* bem pouco cuidadas, aparece-nos em contraste o *espigueiro* muito limpo, muito pintado a branco e vermelho com suas cruzes bem conservadas, enfim é no espigueiro que põem todo o seu esmero».

«Em S. João do Campo (Gerez) o facto é notável: — na sua praça ou seu adro, o seu *Forum*, ostenta com ar de parada mais de uma dúzia de espigueiros, todos muito bem tratados, pintados e caiados, encimados por cruzes conforme mostra a gravura». «Suponho não haver prova mais eloquente do bom acato à legislação comunal própria que adotam, bem como do seu espírito religioso». (*Latina 4*).

Além dêste caso — o comunismo dos espigueiros na região gereziana — temos práticas interessantes de comunismo são, nas Beiras: — ora pelo que respeita à divisão das terras de cultura, que é feita sem qualquer coação legal, mas expontaneamente, por consenso unânime, nos termos do direito consuetudinário, de séculos, como sucede em Folgosinho; ora pelo auxílio mutuo, sem qualquer remuneração, na parte serrana do distrito de Coimbra e diversos outros pontos do País — tudo nos termos que vou resumir.

Em Folgosinho — aldeia da Beira Baixa, populosa e de area muito vasta (diz-se ser a maior de Portugal) — em certo dia, fixado pela Junta de Freguesia, reunem os chefes de família, para tirarem à sorte as «sortes» ou sejam os quinhões de terreno agrícola, destinados à cultura e à pastagem, a que cada família tem direito, dentro da «folha» a explorar, visto que há afolhamento — rotação de «fôlhas» e de pousios.

Tirada a sorte de dentro de um barrete, «à vista de Deus e de toda a gente» o titular é senhor da propriedade que lhe coube em sorte, durante o período de tempo necessário para realisar uma «colheita com pleta», e que vai até 2 anos, «para tirarem o centeio e as batatas».

Embora, como é natural, as «sortes» não tenham igual valor, certo é que ninguém mostra ressentimento ou inveja por a outrem ter tocado «sorte» mais propícia. Há uma solidariedade perfeita.

Contudo os menos contentes com a sorte que lhes outorgou menos boa «sorte», procuram nos dias seguintes a 25 de Março (dia de S. Marcos) vêr se qualquer «sorte» não está assinalada — visto que é naquele dia 25 de Março que as sorteadas devem sê-lo — dando o seu titular cavadelas em cruz, em vários pontos da sua superfície.

Se alguma que lhe agrade não estiver assinalada, assinala-a êle e pronto — é sua, o facto faz posse.

O exposto respeita às «folhas» que direi comuns, pois outras ha que não entram no sorteio e que são exploradas pela «Senhora Junta de Freguesia», segundo a velha sentença, ali muito respeitada: «Quem parte e reparte e não fica com a melhor parte, ou é tolo ou não tem arte». E a melhor parte é, de facto, as «sortes de cruz», aquelas que desde tempos imemoriais são pertença da «Senhora Junta». Mas certo é que a mesma «Senhora Junta» as merece, atento o esmero, relativo, entende-se, com que as trata.

Assim, toda a gente vive em felicidade relativa — *não há miséria.*

Tudo ali ainda era assim, aqui há uma dúzia de anos, pelo menos.

Ainda assim será hoje?

Não terá a bretoeja do progresso... da vaidade, do luxo, do urbanismo, atingido já aqueles felizes, esquecidos por todos?

Eis uma breve ideia do comunismo de Cristo, dos 2000 habitantes desta aldeia da Beira Baixa, fundada em 1108 por D. Sancho I.

Pelo que respeita ao auxílio mútuo, via-se em tempo, pelo menos, que raro era pagar-se salários a jornaleiros agrícolas, nas regiões serranas do distrito de Coimbra, visto como, tanto a preparação das terras de cultura, como as sementeiras, amanhos e colheitas, etc. eram feitos com a cooperação dos visinhos, em mutualidade perfeitamente socialista ou comunista, no melhor sentido das palavras.

A solidariedade daquela boa gente ia — se não vai ainda — até ao ponto de, quem colhia produtos que excedessem as suas necessidades, repartir os excessos pelos conterraneos mais necessitados.

Dão, além disso, casa — que constroem — a noivos.

O enxoval das noivas é feito pelas demais raparigas.

Não há desordens.

Há o respeito absoluto pelos velhos; são acatados os seus conselhos; é aceita a sua intervenção conciliatória em quaesquer diferendos que surjam.

Coisas parecidas se passsam em outras regiões dêste País abençoado. Veja-se, por exemplo, os conhecidos «acordos do gado» nos arredores de Coimbra.

Em algumas regiões, como sucede no Vale da Vilariça, a pequena vindima do pobre, assim como os trabalhos de vinificação, são feitos com o auxílio pronto e gracioso dos conterrâneos.

Vid. *ajuda de trabalho, cofre do touro, juntada, turra.*

Espigueiro (2) em sentido figurado — enxame, aglomeração.

«Sua terra, que êle chamava um espigueiro de bêbedos e bêbedas». — Camilo.

Espinhosa — Traz-os-Montes — tojo.

Vid. *gatanheira.*

Espírito rector (1) — antigo — olio essencial do engaço da uva. — Rebelo da Fonseca.

Vid. *desengaçar* (3).

Espírito rector (2) — antigo — princípio aromático das plantas e principalmente ólios essenciais, dum modo geral.

Espoda — Alcaçer do Sal — *descarrega.*

Espoldra (1) — Chamusca, Portalegre — descarrega ou poda a três quartos.

Vid. *descarrêga.*

Espoldra (2) — Santarém — esladroamento da videira.

Vid. *despampa, despampanar, ladrão* (3), *limpa* (1).

Espoldra (3) — Chaves — poda da videira.

Vid. *tesourada.*

Espoldrar a cepa (1) — Alentejo — «supressão das varas desnecessárias para a poda futura (2.ª fase da poda)».

Vid. *dar ao podão, poda sucessiva.*

Espoldrar a cêpa (2) — Valpaços — rolar o tronco da videira.

Esporão (1) — Castelo Branco — *talão* com dois olhos que se deixa na poda da videira.

Vid. *polegar.*

Esporão (2) — Ilha de S. Miguel — raizes que o milho lança após ser *derrubado.*

Esporão (3) — Castelo Branco e outras regiões — o mesmo que *galha* (2).

Espremedeira — Minho — aparelho com que se aperta o bagaço.

Espremedeiras do tear — Castelo de Vide — as peanhas.

Espurgar — Vidual de Baixo — tirar a casca às batatas.

Vid. *escodear.*

Esqueiro — Minho — escadote.

Esquinar — Torres Vedras — «lavrar em arestas vivas e muito próximas» : É o espiguado.

Vid. *espiguar* (2).

Estaca (1) — Douro — tutor de videira.

Vid. *chantão, tanchão.*

Estaca (2) — segmento de planta ou parte de planta que se utiliza para a propagar.

Vid. *chanta, tancha, tanchoeira.*

Estaca de vinha — Ilha de S. Miguel — o mesmo que *cabeço.*

Vid. *cabeço* (1).

Estacoamento — Aguiar da Beira — pôr tutores na vinha.

Estadulho — Beira Alta, Minho — o mesmo que *fueiro.*

Vid. *fueiro, fangueiro, vazeiro.*

Estalicar — Covilhã — despontar a videira.

Estamagado — Ilha da Madeira — animal cansado de trabalhar.

Estancia — Ilha da Madeira — casa onde se faz o arrefecimento gradual do vinho estufado.

Estaquinha — Traz-os-Montes — roca especial, rudimentar, para fiar seda (Fig. 11).

Fig. 11
Estaquinha

Estar alegre — Vulgar — estar na 1.ª fase da embriaguez.

Estar alegrote — Vulgar — o mesmo que *estar alegre.*

Estar com a pinga — algo ébrio.

Estar com os machinhos carregados — estar bêbado.

Estar com o ou como um cacho — muito bêbado.

Estar com pinga a mais — o mesmo que *estar com a pinga.*

Estar com um grão na aza — o mesmo que *estar alegre.*

Estar em bacanorio — Moura — diz-se de qualquer coisa que agrada muito.

«Isto, êste facto, esta coisa está em bacanório».

Esteba — Beira Baixa — desparra ou desfolha da vinha.

Esteias — Cascais — molhos de faveiras que, por falta de tempo, ficam no campo por atar.

Esteio (1) — Colares — o mesmo que *pontão.*

Vid. *pontões.*

Esteio (2) — Traz-os-Montes — o mesmo que *amariço.*

Vid. *bardo* (3), *malhada* (3), *redil* (1).

Esteios — Aveiro — prumos que sustentam a parreira.

Vid. *tanchão* (4)

Estercar — Leiria e regiões do Norte — estrumar.

Esterio — 12,5 molhos ou mãos de fachina, com o volume de 1^{m3}.

Vid. *ratoeira.*

Esticar (?) — Beira Baixa — estrumar.

Estiça — Minho — o mesmo que *espicha*.

Vid. *espicha* (1).

Estinhar (1) Traz-os-Montes — o mesmo que estiar, melhorar o tempo, por ter cessado de chover.

Estinhar (2) — Minho — deixar de correr água na mina, na regadeira, etc.

Estinhar o favo — «cortar à faca a cera velha dos favos que não contêm mel, nem *sarro*, nem criação».

«Faz-se na ocasião da cresta, ou, antes, na primavera».

Estivada — Sernache do Bonjardim — preparação do terreno, onde se colheu centeio, para a sementeira do milho.

Vid. *milho restivo* ou *de restivo*.

Estofo — Santarém — diz-se que o vinho bem constituido tem *estofo*.

Estonar (1) — Vidual de Baixo — o mesmo que escapelar.

Estonar (2) — Douro — tirar a casca a um pau verde, mediante a acção do fogo que a desliga com facilidade.

Preparam assim as aguilhadas e os varapaus.

Estonar (3) — Alcobaça — fazer o *rapão*.

Vid. *rapão*.

Estorcer o linho — o mesmo que *estortegar o linho*.

Estorcegar — Alenquer — esladroar.

Vid. *esmamôa*.

Estorrôa (1) — Batalha — redra da vinha.

Estorrôa (2) — Chamusca — arrasamento da terra cavada a montes.

Estortegar o linho — «dobrar, torcer e amarrotar entre as mãos os manipulos do linho, para acabar de quebrar o tasco, o que a maçagem não faz completamente e, sobretudo para despegar os tascos da fibra». — F. Lapa.

Estrada estrumada a Deus — Aveiro — diz-se quando, por ocasião das festas religiosas, se deita nas ruas juncos, junquilhos, alecrim, etc.

Estradar a terra — Vidual de Baixo — cobrir, com mato, seguro com pedras, a superfície dos terrenos de cultura, quando inclinados, principalmente, para segurar a terra e a água da rega.

Estravessa — Dão, Douro — deslavra, redra.

Estribeira — Armamar — argola de corda que o cesto vindimo tem a meia altura para o segurar com uma das mãos ao fazer o transporte, visto

que é muito alto (0m,80-1m) e pouco largo (tronco-conico, com a base maior para cima).

Vid. *galha* (1).

Estribeirar — Colares — fazer a *poda de estribeira*.

Vid. *poda de estribeira, poda por ponta*.

Estribeiras — antigo — varas da videira que devem ser suprimidas na poda. V. *Alarte*.

Estro — antigo — cio.

«No tempo do estro a cornigera fronte o toiro ensaia» — Mausinho.

Estro do lagar — Minho — o piso do lagar.

Estrobo — Ilhavo — o mesmo que *socairo*.

Vid. *arrecuadeira, passadeira, socairo*.

Estroço — mudança total ou parcial de um enxame de um cortiço para outro. — F. Lapa.

Estroixo da colmeia — colheita total dos favos de uma colmeia ou troço de colmeia. — F. Lapa.

Estrondo — Lamego — o gaiteiro, o zabumba, o pifaro.

Estrumação a rabo de ovelha — Alentejo — o mesmo que *malhada*.

Vid. *malhada* (3).

Estrume da camara — Algarve — lixos dos povoadas, sobretudo das cidades, que em tempos idos eram ricos de poder fertilizante e actualmente o não são, por não terem misturados os dejectos humanos que, através das canalizações, se perdem nos rios e no mar.

Vid. *sugo* (2).

Efectivamente, os esgotos constituem uma multipla e grande riqueza que se perde com prejuízo valioso para a agricultura, que tão carecida anda de matérias fertilizantes, e sem que semelhante perda tenha qualquer contrapartida que não seja a higiéne — que é muito de considerar, sem dúvida — a que se podia acudir sem que aquele factor de tudo quanto a agricultura é susceptível de dar-nos se perdesse totalmente, como de facto sucede.

Já pôs o problema em eqüação, e por maneira brilhante, esse grande espírito e literato que se chamou Vitor Hugo, na sua magnifica obra *Os Miseráveis*, nos têrmos seguintes: «A totalidade do estrume humano e animal que o mundo perde, restituido à terra em vez de ser lançado à água, seria suficiente para sustentar o mundo».

A ciência, depois de andar por muito tempo às apalpadelas, sabe hoje que o mais fecundo e eficaz dos estrumes é o estrume humano.

Os chins, digamo-lo para nossa vergonha, souberam-no primeiro do que nós. Nem um só homem chinez do campo — é Eckeberg quem o diz — volta da cidade, sem levar dali, nas duas extremidades do seu bambu, dois baldes cheios do que nós chamamos imundices.

A terra da China, graças ao estrume humano, está ainda tão valente, como no tempo de Abraão.

O trigo chinez chega a produzir 120 sementes. Não há guano comparável aos detritos de uma capital.

Uma grande cidade é a mais poderosa das esterqueiras. Incumbir uma cidade de estrumar os campos daria excelente resultado.

Se o nosso oiro é esterco, em compensação o nosso esterco é oiro.

O que se faz deste esterco?

Varre-se para o abismo.

Expedem-se, com enormes despezas, grandes comboios de navios, afim de colherem no hemisfério austral os excrementos das procelarias e mergulhões, e lança-se ao mar o incalculável elemento de opulência, que se tem à mão.

Os montões de imundicies juntas aos cantos dos poiais das portas, as carradas de lama chocalhada durante a noite pelas ruas, os medonhos carros de limpeza, os fétidos escoadouros do lodo subterrâneo, que as pedras nos ocultam, sabeis o que é?

É o campo florido, a erva verde, a salva e o tomilho, é a caça, é o gado, é o mugido de satisfação dos bois no fim do dia, é o feno odorifero, o trigo doirado, é o pão da vossa mesa, o sangue quente em vossas veias, a saúde, a alegria, a vida.

Assim o quere esta criação misteriosa, que é a transformação na terra e a transfiguração no céu».

Já há 41 anos tive ocasião de me ocupar de tão momentoso problema [1].

Então, considerando nos dejectos humanos apenas dois elementos fertilizantes neles contidos (azoto e fosforo), entre vários outros que também têm valor, verifiquei que os seres humanos debitam, nas suas dejecções solidas e líquidas, em cada ano, uma média de 3,488 kg. de azoto e 1,947 kg. de fosforo, ou seja, respectivamente, um total — para

[1] «Considerações sôbre a necessidade da cultura intensiva dos cereais panificaveis». Dissertação inaugural.

5 milhões de portugueses — de 17.440.000 kgs. de azoto e 9.735.000 ksg. de fosforo.

Deduzindo a estes numeros um terço para perdas e dificiências de alimentação e para o que porventura seja aproveitado, teremos : 11.627.000 kgs, de azoto que a $40 o kg., dão *4.650 contos*, e 6.490.000 kgs. de fosforo que a $20 o kg., dão *1.298 contos*, ou seja um total — apenas para os dois elementos considerados, ao preço dessa data — de *6.000 contos*, numeros redondos que, actualmente, orçariam por *150* a *200.000 contos*, e mesmo muito mais, atendendo a que é muito maior o numero de habitantes.

Estufa do sol — Ilha da Madeira — casa envidraçada onde se punha o vinho encascado, durante 6 ou 12 meses para envelhecer mais rápidamente. Vid. *estufagem*.

Estufagem — Ilha da Madeira — aquecimento do vinho para apressar o seu envelhecimento.

O calor artificial e o aproveitamento da acção solar, como agentes do envelhecimento do vinho, no sentido da melhoria antecipada das suas qualidades, foi muito usado pelos gregos, sendo contudo mais vulgar a utilização do calor da fornalha.

Mas já então se notou os inconvenientes vários desta prática e, por isso, as anforas dos vinhos mais finos, como o *bios* (vida), o *diachiton* e o *protrope*, assim como os vinhos da Cilicia, eram submetidos à acção do calor solar apenas, e durante 40 dias.

Os romanos, por sua vez, entre outras práticas, também utilizaram a exposição das vasilhas com vinho às intempéries — sol e chuva — com o mesmo intuito.

Vid. *armazem*.

O negociante madeirense, Pantaleão Fernandes, pelo conhecimento destes factos, talvez, ou por que casualmente verificou que a exposição do vinho ao sol melhorava ràpidamente as suas qualidades, entendeu que se submetesse o vinho à acção do calor artifical conseguiria resultado identico. E assim, experimentou aquecer um armazem, em que tinha vinhos novos, por meio de fogareiros, que manteve acessos, dia e noite, durante um certo tempo, verificando que efectivamente se colhia, de semelhante prática, resultado algo animador.

Conhecido o resultado desta experiência, um outro negociante teve a ideia de aquecer o armazem por meio de ar quente, circulando em tubos ; e, por fim, foi criada com o mesmo intuito, a estufa envidraçada

(Vid. *estufa do sol*) nascendo de tudo isto a prática normal de adega chamada *estufagem* que, desgraçadamente, se generalizou com manifesto prejuízo para as qualidades dum vinho que, de inegualável e inimitável que era, baixou manifestamente de qualidade e passou a ser de fácil imitação.

E o facto foi de tal maneira sensível e grave, sob o ponto de vista económico, que em 1802 — 2 de Agôsto e 6 de Novembro — o governador e capitão general da Ilha da Madeira publicou editais em que proíbia o uso das estufas em vinicultura. Entretanto, a pressão dos interessados, conjugada com a... «brandura dos nossos costumes», conseguiu contra ordem em 1804.

Por isso, e porque também apareceram os vinícultores «milicianos», o vinho da Madeira, precioso, e único no mundo, caiu desastrosamente do seu trono no conceito dos bons mercados e a sua exportação baixou de maneira assustadora, e tanto que os Estados Unidos que, de 1830-1840, importaram uma média de 4.000 litros por ano, em 1882 só importaram 48 litros!

Quere dizer, os factos demonstraram à Ilha da Madeira e ao Govêrno que, efectivamente, a estufagem era «uma monstruosidade», como lhe chamou o grande Mestre Ferreira Lapa. E é-o de facto, visto que o vinho sai do tormento dessa estufagem, sem açúcar, empobrecido no seu teor alcoólico e sem aroma próprio e bom, e, por sôbre tudo isto, traz gostos estranhos e pouco agradáveis. Por virtude de tudo isto, tal pizorga era depois adoçada, adicionando-se-lhe também álcool e aromatos.

Eis como a ganancia teve a habilidade lamentável de transformar o famoso vinho em uma bebida detestável.

Nem mesmo a pasteurização — que o vinicultor madeirense, conde Canavial, pretendeu, em 1880, ser prática digna de registo e de ser seguida — é competente para se obter finalmente os bons vinhos generosos da Madeira. Assim lho afirmou o já citado Mestre Ferreira Lapa, dizendo: «Os vinhos da Madeira, tratados pelo sistema Pasteur, poderiam produzir vinhos agradáveis, francos, com qualidades genuinas do puro sumo da uva, mas por tal sistema não se poderá obter o tipo generoso e pròpriamente Fidalgo, a que pertenciam os vinhos da Madeira, não poderá obter-se o tipo balsamico, quente, perfumado, suavíssimo que caracteriza os nossos vinhos.»

Referia-se o Autor aos vinhos educados no canteiro.

Na verdade, os vinhos da Madeira, até aos fins do século XVIII — como disse Drumond nas suas «Memórias», em 1820 — «eram puros e a sua boa qualidade natural se apreciava sôbre os canteiros,

tornando-se, com os anos, verdadeiramente generosos e sem igual no mundo».

O processo de envelhecimento no canteiro principiou a decair justamente pelos fins do século XVIII, sendo quási totalmente substituido pela estufagem.

É, incontestàvelmente, o canteiro, a forma única de se conseguir vinho perfeito sob todos os pontos de vista e, portanto, do máximo valor. Sabe o muito bem a Madeira, mas a prosperidade ilusória, que é o negócio de ocasião, ganancioso e antipatriótico, leva a esta situação deplorável tudo quanto temos de maior e singular, como são, por exemplo e bem frisante, os vinhos da Madeira e os do Pôrto.

Era êste *vinho canteiro* da Ilha da Madeira aquele que Nicolau Tolentino cantou dêste modo:

I

«Um humilde admirador
Da vossa bondade, e estilo,
Beija a carta preciosa,
que veio honrá-lo e instruí-lo» ;

II

«Desde hoje, de mestre Horacio
Minha alma a lição escusa ;
Quiz a minha benfeitora
Ser também a minha musa» ;

III

«De fino licor mandastes
A minha cave prover ;
A vossa mão generosa
Sabe dar, como escrever».

IV

«À parca mesa sentado,
Em vinho e em carta pegava ;
Ia bebendo, ia lendo
E tudo me embebedava».

V

«Deixo o velho Anacreonte,
Hoje metido a um cantinho ;
Sua mesa nunca teve
Tão bons versos, tão bom vinho» ;

VI

«Se os teve vós os roubastes
Por minha felicidade
Já cá tenho o vinho, e os versos
Quem dele só tinha a idade» ;

VII

«Das escumas da Madeira
Vejo nascer a alegria;
Com as azas afugenta
A minha melancolia»;

VIII

«Já se perturba a cabeça;
Já tenho emprestadas côres
Já começam a esquecer-me
As melancolias, e os credores».

IX

«O tal Horacio enganou-se;
Não conheceu a parreira;
Não se chamava Falerno;
Se era bom, era Madeira».

X

«É bom, mas tira o juizo;
Mandai-mo, em vez de o beber
Não se arrisque neste jogo
Quem tem tanto que perder».

Depois passaram a ser apreciados outros vinhos — que os tivemos e temos ainda doutros tipos-licorosos e de pasto, sem dúvida — como se vê pelos termos em que João de Deus se dirigiu a Bulhão Pato, por maneira graciosa:

«A BULHÃO PATO»

«A Senhora Condessa de Sarmento,
Que é por certo do teu conhecimento,
Mandou a meu irmão, que é secretário
Do nosso Patriarca,
Um garrafão de vinho: é ordinário...
Não é vinho de marca
Do Porto ou da Madeira, com franquesa,
Mas tomara-o eu sempre assim na mesa.
Restam-me seis garrafas com bem magua;
Se o achares fortinho, deita-lhe água».

P. S. — «Quais seis garrafas, Pato! Estou frenético!
Sabes quanto apurei? Garrafa e meia...
Não vale a pena. Saboreia a ideia!
Que ainda é mais poetico».

Esvidar — Valpaços — enfeixar as vides da poda, fazer os *capões*. Vid. *capão* (2).

F

Fagueira (terra) — Torres Vedras — terreno pouco argiloso, fácil de trabalhar.

Fagulha — Braga — o mesmo que *caruma* (1).

Fagulho — Lousã — o mesmo que *fagulha*.

Vid. *pruna*.

Fajã — Ilha da Madeira — terrenos planos e férteis dum talvegue.

Fajana — Açores — diz-se assim a divisão dos terrenos de biscoito em quadrados de 10^m de lado, limitados por muros construidos com a pedra que se tira na surriba preparatória da plantação de vinha, constituindo êsses muros, excelentes e indispensáveis abrigos contra o vento.

Vid. *quarteis* (1).

Falar curto — Estremedura — falar baixo.

Falhuco — Minho — geada.

Vid. *folheco*.

Fanga (1) Beira Baixa — 4 alqueires de cereal.

Fanga (2) — Leiria — uma arroba de carvão que se colhe nos tubos de destilação de madeira.

Fanga (3) — Mação — medida de 50^l.

Fanga de terra — Beira Baixa — a superfície de terreno que leva 4 alqueires de semente.

Fangueiro — Alentejo e outras regiões — o mesmo que *fueiro*.

Vid. *estadulho, fueiro, vazeiro*.

Fampura — Santarém — diz-sa assim a *casta* de videira que é pouco produtiva.

Vid. *foufeira* (*planta*).

Faranta — Minho — ovelha velha.

Vid. *faraota*.

Faraota — Minho — o mesmo que *faranta*.

Farélo — Minho — alga marinha (Fucus vesiculosus ?) que se utilisa para alimentar porcos.

Vid. *botilhão, carvalinho do mar, flôr de Maio*.

Farinha — Douro, Aguiar da Beira, etc. — oídio.

«A vinha se prantou farinhenta» — está atacada pelo oídio.

Farinhoca — Traz-os-Montes — o mesmo que *farinha*.
Farinhota — Traz-os-Montes — o mesmo que *farinhoca*.
Farmacêuticos — Douro — o mesmo que *fezedores de vinho*.
Farpão — Bairrada — o mesmo que *engaço*.
Vid. *engaço* (2), *gadanho*, *garranchos* (4).
Farrôpa — Alentejo — porca grande.
Farrôpo — Alentejo — porco grande.
Farropos (1) — Alentejo — porcos de 18-20 mezes.
Vid. *porcos de trez quartos*.
Farropos (2) — Alentejo (Portalegre) — porcos de um ano.
Farropos (3) — «porcos que passaram do segundo ano; marrões».
Vid. *farroupinhos*, *marranitos*.
Farropos (4) «carneiros grandes».
Farroupinhos — o mesmo que *farropos* (1).
Farroupos (1) — o mesmo que *farropos* (2).
Farroupos (2) — antigo — «porcos grandes e capados».
Fasco — Monsão — o mesmo que *fagulho*.
Fartum — diz-se assim o aroma bom ou mau da vasilha vinária.

Qualquer cheiro que a vasilha tenha, torna-se mais acentuado quando, com o nariz junto da batoqueira ou do postigo da vasilha, se percute esta no tampo ou no bojo.

Também se descobre cheiro estranho lavando a vasilha com vinho quente. Nêste caso, o cheiro que se não surpreendeu pelo olfato, na operação anteriormente indicada, sobresai nitidamente no vinho com que a vasilha fôr lavada.

«Um líquido quente com *fartum* enjoativo de sangue» — (*Camilo*).

Fataca — Beira Baixa — objecto com que se bate no *açucareiro* o leite e a *água do cardo* (fermento) que, passada meia hora, é despejado para dentro dos cinchos.

Fatanas — Algumas regiões — o mesmo que *camisa do milho*.
Fatia (1) — Douro — refeição ligeira, entre o almoço e o jantar.
Vid. *fatiga*.
Fatia (2) — Lousã — denomina-se assim o presente que os noivos dão, no dia do casamento, às pessoas de amizade, e que consta de uma brôa e um prato de arroz dôce.

Fatiga — Alto Douro — o mesmo que *codea* (1).

Vid. *codea* (1), *fatia* (1), *pêgo, piquêta.*

Fatinho — Beira Baixa — pão, sal e azeite que a mulher do pastor transumante lhe leva todos os domingos, pelo menos, ao lugar onde pastureia nesses dias.

Fato — Traz-os-Montes — braçadeira de coiro que une o *meão* à *mangüeira*, no mangual.

Vid. *correia* (2) *mangual.*

Fato da terra — Ribatejo — o mesmo que *palavra da terra.*

Fato de semanar — Torres Vedras — fato de trabalho.

Vid. *roupa da polé.*

Favaca — Entroncamento — o mesmo que *candeio* (1).

Faveca — Sernache do Bonjardim — vagem.

Fazedores de vinho — Douro — aqueles que provocam o envelhecimento prematuro do vinho, inclusivé com mixordias, e com outras o compõem, muitas vezes.

Vid. *farmaceuticos.*

É velha doença social esta, não só no Douro, como nas demais regiões viti-vinicolas do Paiz e no estrangeiro também.

Di-lo a história e di lo também a crise que esmaga tão profundamente a economia da nobre e prodigiosa fonte de receita da lavoura e das nações em que é possível exercitar a cultura da vinha em prefeitas condições edafo-climáticas, e que tantas são; e di-lo ainda a actividade legislativa e fiscal que repetida e constantemente busca os meios mais eficazes para evitar a adulteração de uns vinhos e a imitação de outros. Porque, afinal, é nisto que grandemente consiste a razão do que se chama a crise de abundância, como tenho já demonstrado com números em trabalhos presentes a congressos internacionais.

Sucede até que em países, onde a cultura da famosa e generosa planta tem vida precaria, se cuida da sua cultura com o máximo carinho, ciencia e consciência, conseguindo-se, em alguns deles, produzir vinhos de marca, embora em quantidade infima, em relação ao consumo, e por preço apenas acessível para os bafejados pela fortuna.

Entretanto aí — e justamente porque o produto é de preço — se falsificam os produtos autoctones e se imitam os exóticos de nome, fazendo-se *vinho* de qualquer coisa, num complexo de ingredientes químicos em que não entra gota de sumo de uva.

Isto define bem a ganância desmedida, o feroz egoísmo, a desonestidade e o anti-patriotismo daqueles que de semelhante modo praticam.

Vem a propósito transcrever aqui uma espirituosa versalhada que alguém (não sei quem) teve a feliz ideia de enviar-me pelo correio — a quem deixo aqui os meus agradecimentos — como sendo a tradução do que na Alemanha foi escrito :

Viva o alcool e a glucose,
O ácido tartárico, a sacarose ;
Viva a água e a fucsina,
Viva o sulfito e a glicerina,
Viva a baga e o murtinho,
Viva, numa palavra, o vinho !...

Eis porque alguém disse que *vinho é uma coisa que até de uvas se pode fazer...*

Em toda a parte e em todos os tempos, ao que parece, se falsificou o precioso produto da uva — o vinho.

Em Portugal é de velha tradição o facto. Já no século XVI (1572) se publicou legislação que tinha em vista reprimir a adulteração do vinho, como se verifica no «Livro dos regimentos dos oficiais mecânicos da mui nobre e sempre leal cidade de Lisboa» — Capítulo LXXVIII «Do regimento dos lagareiros de vinho : Foy acordado que nenhuma pessoa faça vinho no lagar se não tiver lagareiro jurado que façé o dito vinho e que este lagareiro jure aos Santos Evangelhos que não consentiraa aos donos dos vinhos que os tiverem vendidos que fação em eles maleficio e se o fezer que o diraa logo aos juizes do lagar para lhe ser estranhado como fôr justiça, e o lagareiro que o consentir pagaraa mil reis e o que o malefício fezer perderaa o vinho a metade para a cidade e a outra metade para quem o acusar e haveraa as mais penas das posturas da cidade».

Isto, pelo que respeitava ao produtor que, pelo visto, costumava falsificar.

Pelo que se referia aos negociantes, lê-se no capítulo LXI do livro citado — «Do regimento dos taverneiros, n.º 2 ; E qualquer taverneiro que lançar gesso ou qualquer confeição no vinho, ou sal, ou água salgada, ou doce, ou qualquer outra coisa ainda que boa e cheirosa seja, pagara a vinte cruzados, a metade para as obras da cidade e a outra para quem o acusar e haveraa, além disso, a pena crime da postura da cidade e provisão de S. A.».

Vid. *feitoria (vinho da)*.

Fazenda — Trás-os-Montes — denomina-se assim o gado vacum.

Fazer a barba ao manso — Trás-os-Montes — o mesmo que *barbeamento*.

Fazer a gravata — Douro, Trás-os-Montes — complemento da poda feita com o podão ou cutelo, depois da descarrega feita com a tesoura.

Vid. *descarrega, gravata.*

Fazer a dorna — Paialvo — encher a dorna de uvas.

Fazer a torcedura — Paialvo — gemer a vara na empa.

Fazer a tranca — Algarve — o mesmo que *trancar*.

Fazer aguada — Ribatejo — o jornaleiro interromper o trabalho para fumar.

Fazer chegar as uvas — Cadafaes — desparrar.

Fazer fogão — Almeirim — acender o lume para caldeirar.

Fazer o cabrestilho — Almeirim — ligar os talões deixados na poda ao tutor, de modo que fiquem todos, quanto possível, à mesma altura.

Fazer o enrolado — Algarve — praticar a empa de envidilha.

Vid. *enrolar*.

Fazer o solinho — Douro — rasgar o fundo das valeiras da surriba e não misturar a terra assim remexida com a que foi rota e virada na surriba.

Vid. *solinhar, solinho.*

Fazer o verde — Almeirim — raspagem da vegetação selvagem e dos detritos de uma manta de surriba para o fundo da vala anterior.

Vid. *rapão*.

Fazer os burros — Almada — amontoar as plantas.

Fazer queijo — Santarém — diz-se que o cavador *faz queijo* quando interrompe o trabalho e cruza as mãos sôbre a extremidade do cabo da enxada.

Fazer o vinho — Amarante — diz-se assim o acto de recalcar a balsa ou manta da lagarada, a seguir ao que se procede ao envasilhamento.

Vid. *balsas dançantes, desengaçar-artigo.*

Febre da garrafa — turvação que o vinho sofre ao ser engarrafado em livre contacto com o ar.

> «É devido o facto, por um lado, à grande oxidação que o vinho sofre pela mudança de vasilha, absorvendo ar; e, por outro lado, à acção do descasque, devido à atracção das paredes do novo vaso sobre o tanino, tinta, sais e albuminoides». — F. Lapa.

Febre da vasilha — turvação que o vinho novo apresenta, por vezes, depois de envasilhado.

Vid. *refirvo-artigo.*

Fechar o montado — Alentejo — diz-se quando os porcos saem gordos depois de aproveitarem a bolota.

Feijão capão — Trás-os-Montes — feijão rasteiro.

Feijão preto — Mação — feijão frade.

Feiteira (1) — Ilha da Madeira — fétos.

Feiteira (2) — Várias regiões — negócio.

«Bôa feiteira» — bom negócio, bom resultado.

Feitoria (1) — Douro — trabalho do lagar desde a pisa da uva até 24 ou 48 horas depois. Mais de 24 horas se o tempo da vindima correu chuvoso e tantas mais quanto mais chuvoso foi.

Vid. *vinho de feitoria.*

Feitoria (2) — «trabalho de *sóva* e *revolta* dado à lagarada, em contacto do vinho com a balsa, até ao envasilhamento». — F. Lapa.

Vid. *casca, curtimenta, feitorisar, meia casca, meia curtimenta, recalque, vinho de feitoria.*

Feitoria (vinhos da) — Douro — aqueles que eram fabricados sob a direcção do sindicato («feitoria») dos negociantes inglêses residentes no Pôrto.

Parece que foi em 1645 que se estabeleceu no Pôrto a primeira feitoria inglêsa.

Da interferência da feitoria ou sindicato inglês no fabrico e comércio do vinho do Pôrto, resultou a dependencia formal em que a viti-vinicultura duriense ficou desses potentados, atentatoria do brio nacional e dos interêsses legitimos do viticultor.

Desta pesada supremacia e da ganancia do sindicado resultou a prática da falsificação dos vinhos, quer adicionando aos do Douro substâncias estranhas, como baga de sabugueiro e açucar, quer misturando vinhos doutras regiões, quer ainda *beneficiando* estes, quando estremes, em termos de procurar dar-lhes aparencias de vinho do Pôrto.

Em 1703 — mercê da difícil colocação dos nossos vinhos nos mercados estrangeiros, do seu preço vil e dos desejos que a inglaterra tinha de colocar em Portugal os seus tecidos — foi celebrado o tratado de Methwen que, embora diversamente apreciado, quanto às suas vantagens, em relação ao nosso país, certo é que a exportação vinícola nacional subiu notavelmente e o preço do vinho subiu até ao ponto de o Douro vender por 60$000 reis cada pipa.

Tão feliz situação teve como consequência serem submetidas grandes extensões de terreno, menos propício a produzir vinhos de quali-

dade, à cultura da preciosa videira e, concorrentemente, deu-se a recidiva da adulteração e falsificação dos nossos vinhos, pelo espírito de ganância e habilidades da *feitoria*, resultando de tudo isto nova e grave crise — a queda vertiginosa dos preços que em 4 anos baixaram de 60$000 reis por pipa, para 10$000 reis, prêço êste, ainda assim, difícil de conseguir.

Como conseqüência desta situação, que era desgraçada para todos, o comércio do vinho do Pôrto em Inglaterra retraiu-se e a *feitoria* sentiu duramente a reação nos seus rendimentos. Por isso, *fazendo a caramunha depois do mal*, ousou imputar ao Douro as suas graves responsabilidades em carta célebre, em Setembro de 1754, que transcrevo, como valioso e interessante documento histórico:

«Senhores»,

«O deplorável estado a que se tem reduzido o negócio dos Vinhos do Douro, posto já em huma tal situação, que está dando aparências de duma total ruína, nos faz abrir os olhos para não dispensar qualquer meio de o reduzir ao seu antigo ser: a sua reputação foi grande; mas ao presente se acha tão abatida, que quaisquer vinhos dos mais reinos, e ainda as bebidas de toda a qualidade lhes levam a preferência. E para se conhecer esta verdade, basta a reflexão, de que tendo crescido a gente em Inglaterra, razão infallivel de se augmentar o consumo, vai lentamente diminuindo a sahida, que já hoje não chega a duas têrças; e assim se irá precipitando, até caír de todo, para mais se não poder levantar».

«Este contágio está igualmente comunicado aos comerciantes, e creadores; e por isso todos unidos devem concorrer para o remédio, e aplicá-lo a tempo, que possa produzir o desejado fructo, que consiste em desvanecer o conceito, que em Inglaterra se faz de que os vinhos do Pôrto são perniciosos à saude, e vai chegando a hum tal extremo, que muitos os reputão já por venenosos. E como o achaque de serem assim tão mal avaliados he notoriamente conhecido, e bem patente, e sabida a sua origem, he tambem facilima a cura, se os creadores lha quizerem applicar».

«Primeiramente, a ambição do lucro, ou o desvanecimento de terem grandes lojas, conduz a muitos a trazer vinhos dos altos, e outros inferiores, e de ruins sítios, ou próprios, ou comprados, que apenas podem servir para o ramo, e os lotão com os da feitoria; e como o mau sempre prevalece, vem todo esse vinho a reduzir-se a hum estado pessimo».

«O remedio é não misturarem esses vinhos, e apartar hum do outro; porque querer fazer do mau bom, he cousa impossivel».

«Em segundo lugar, costumão os creadores metter pouca gente nos lagares, e dar poucas horas de fervura ao vinho, e fica por essas razões mal cozido, e mal trabalhado, e não he possivel que seja generoso, e ter aquella duração que he precisa. A emenda he tambem facil, porque consiste em mais algumas horas de lagar, e em se metter a gente necessaria para trabalhar o vinho».

«Em terceiro lugar costumão na ocasião, e tempo da vindima abafar os vinhos na fervura, deitando-lhes logo agoa-ardente, cujo invento se pode reputar por menos que diabolico; porque ficão os vinhos a modo de mudos, e nunca mais ficam quietos, até que por fim se enchem de nevoas, ou se fazem agrodoces: e esta é a razão, porque no Norte não querem já vinhos antes de certa idade, por lhe não correrem o risco que já por muitas vezes tem corrido, e experimentado. E sobre isto lhes lanção agoa-ardente ridicula com fumo, esturro e feita de borras».

«Tudo tem fácil emenda, não se deitando a dita agoa-ardente nos vinhos antes do S. Martinho; e essa que se lhes deitar seja boa, sem vicio, e não de borra».

«Em quarto lugar, não apartão a uva branca da preta, o que dá ocasião a perder o vinho a côr, e ferver com facilidade; quando, se a apartassem, podião escusar lançar baga que dá mau gosto ao vinho, e fazerem outras confeições, que reduzem o vinho a bebidas confeicionadas, tirando-lhe o seu gosto natural, e duração. Todas estas astuciosas invenções fizerão acautelar aos nossos amigos do Norte para não pedirem vinhos se não depois de passados aquelles anos, que consideram bastantes para a sua segurança. Em cujos termos, seguindo os mesmos vestígios, he certo não havemos de compar em Cima do Douro sem primeiro receber ordens: e serão os creadores obrigados a supportar o prejuizo da demora das vendas annos e annos: porque não he razão que paguemos as suas culpas, comprando-lhes as novidades, pagando-as, e correndo depois o risco nos nossos armazens, sujeitos aos atestos, e ao damno dos juros do dinheiro, e outras varias inconveniencias».

«E tudo se evita, se os creadores fizerem os vinhos como devem, abstendo-se de confeições, e observando o mais que acima vai recomendado: pois desta sorte não haverá em Inglaterra receio, e se poderão comprar, e carregar logo os vinhos sem temor de se fazerem agrodoces, ferverem, e perderem a côr, e de outra sorte não podem restaurar a boa estimação que d'antes tinhão, e daremos o negocia por concluído. Esperamos que vossas mercês participem este aviso aos creadores; e tambem

que sabendo na vindima daquelles que não tiverem emenda, nos dêem parte, para fugirmos da sua porta, pois estamos com resolução de não comprar a quem não observar o referido. Deus guarde as Vossas mercês muitos annos. Porto. Setembro de 1754. Os Comissários Inglezes residentes no Porto».

Digna e aprumada foi a resposta dos «Comissários Veteranos», dada no mesmo mês e ano, de que ressalta grande sinceridade, e que tenho como muito merecedora de entrar no conhecimente publico, como documento de verdade e honra para o País, e, por isso, a transcrevo na integra:

«Senhores»,

«O deplorável estado a que se tem reduzido o negócio dos vinhos do Douro (como Vossas mercês lamentão, e excita grande cuidado aos mercadores inglezes que os comprão) deve augmentar mais a sensibilidade nos lavradores que o cultivão, tanto quanto vai da compaixão alheia ao padecimento proprio. Mas porque a Feitoria se tem senhoreado não só dos bens, mas do animo dos lavradores do Douro, se presuade agora ser arbitra nas capitulares do cerco em que os tem posto, e devem esperar ser a fim de melhorar (se he que pode ser mais) o seu partido; porque sempre as maximas da Feitoria Ingleza propinarão funesta decadencia ao negocio deste genero, pelo quererem fazer todo seu, e nenhum dos creadores, de que somos testemunhas oculares, e de facto proprio».

«Confessão Vossas mercês, que a reputação dos vinhos do Douro foi grande em tempo, que gozavão o primitivo ser da natureza, e pouco ou nenhum beneficio da arte. Porem quem lha pode ter fraudado, se não he a Feitoria com os seus inventos, e instrucções? A razão é patente, porque o clima não se mudou, nem as plantas degenerarão, antes já se não conservam vinhas mais que nos sitios proporcionados para vinho maduro, reduzindo a outro fructo as terras mais lentas, e assombradas, que o produzião verde. Pela maior parte se tem extinguido as más castas de uvas, renovado as vinhas das mais suaves, e gratas para o bom gosto do vinho. Na vindima com especial cuidado se separão as uvas sazonadas das que o não são, e se espera até que amadurem bem. Nos lagares se trabalha o mosto com incansável fadiga; e até nos toneis teve augmento a generosidade deste licor, fazendo-os de extraordinária grandeza, para lhe unir os espíritos, e valentia, tudo providencias que d'antes se não cogitavão».

«Como logo com tanto excesso de beneficio, tem degenerado a reputação do vinho do Douro, e he a Feitoria Ingleza a causa desta decadência».

«Desta sorte conhecerão os mercadores Inglezas, que o vinho da Feitoria sobre bom, tinha passado ao estado de melhor, quizerão que excedesse ainda mais os limites, que lhe facultou a natureza, e que sendo bebida, fosse um fogo potável nos espíritos, huma polvora incendiada no queimar, huma tinta de escrever na côr, um Brazil na doçura, e huma India no aromatico; começarão a introduzir por favor de hum segredo, que era conveniente lançar-lhe agoa-ardente de prova na fervura para o pulso, e baga de sabugueiro, ou folhelho de uva preta para a côr. E como os receitados se virão melhorar de preço, e os mercadores Inglezes sempre queixosos de achar nos vinhos falta de pulso, côr, e madureza, foi propagando a receita, até ficarem os vinhos huma pura confeição de mixtos, gastando os lavradores, com a introduzida composição de cada huma pipa de vinho, cinco e seis mil reis, de sorte que quem mais gastava, e quem mais contrafeito tinha o vinho, éra o primeiro que vendia pelo mais subido preço; vendo-se por este modo condennados todos os creadores a esta diabolica Lei da Feitoria de carregarem os vinhos de baga, agoa-ardente, e doçura, sob pena de os não poderem vender, salvo para o ramo».

«Que este diabolico invento (como Vossas mercês lhe chamão) fosse filho da Feitoria e não dos creadores (como se suppõem) o publica o seu mesmo nome, por se não dar este mais que aos vinhos confeicionados de baga e agoa-ardente; e ao vinho que é puro, e líquido se lhe dá o nome de palhete, e de ramo; em tais termos, que por mais generoso que este seja, basta a taxa de não ter sido composto para Feitoria para se vender por ínfimo preço; e o que he de inferior qualidade, se merece o benefício da tal composição, e a graça da receita, se paga mais avantajadamente pelos mercadores Inglezes. Depois desta verdade, que Vossas mercês não podem negar, como tão prezados de a tratarem, nos devem mais confessar a de estarem inocentes os lavradores na culpa, que se lhes imputa de receiteiros; porque qual será o homem que podendo vender as novidades do seu vinho sem algum dispendio, se queira onerar por gaudio, e desvanecimento com o gasto de cinco, e seis mil reis, ou ainda mais, na composição de cada huma pipa da Feitoria, antecipando este grande desembolso, não só á venda, mas arriscando-a por tal fórma, que, faltando a saída desse vinho para Feitoria, perde não só todo ele, mas a importância da composição; porque o vinho composto, depois de ficar sem préstimo para o consumo de ramo, e só para se

destilar, não chega a pagar a despeza, que levou para entrar no procedimento da Feitoria».

«Mas agora com Vossas mercês queremos dar prova final a este assunto. Que pipas de agoa-ardente não gasta cada huma das casas de negocio do Porto para lançar nos vinhos, depois de metidos nos seus armazens! Que imensidade de alqueires de baga de sabugueiro não mandão Vossas mercês conduzir, para nos mesmos lançarem aos vinhos! Que quantidade de pipas de vinho mudo, feito de agoa-ardente, e outro de mécha feita do vinho verde como de Barrô, e outros sitios semelhantes, não mandão Vossas Mercês fazer para lançar nos vinhos! Finalmente que inumeráveis adegas de vinhos não comprão Vossas mercês por baixos preços nos sitios altos das montanhas, onde só se produzem vinhos de ramo, verdes e ruins, que misturão com os vinhos, que comprão nos sitios finos!».

«Certamente o não afirmariamos, se não nos tivessem passado pelas mãos tantas Comissões de Vossas mercês para compra dos ditos generos em cada hum anno, e em ponto de verdade estarmos obrigados a confessal-a ainda contra nós mesmos, e muito mais quando envolve materia de credito, e prejuizo de terceiro. E á vista deste exemplo, e pratica, quaes sejão os culpados, dirão os senhores do Norte, que se queixam de semelhantes composições, e não Vossas mercês, que não podem julgar em causa propria, e mais sendo nesta réos».

«Seja-nos licito informar a estes senhores, para se lhes tirar o temor de que não são os vinhos do Douro venenosos, nem prejudiciaes á saude; porque a nossa experiencia, e a contemplação do estipendio das Comissões, que delles recebemos pela interposta mão dos Correspondentes do Porto, nos obriga a guardar-lhes amor, e fidelidade dentro dos limites do negócio; e a manifestar o âmego delle».

«Senhores Britânicos: os Mercadores do Pôrto (falamos de alguns e exceptuamos mui poucos) não procurão os vinhos do Douro para o negócio de Vossas Mercês: mas para o seu próprio, não para conservação da saúde do Norte, mas para regalarem as suas vidas ricas em Portugal. Conhecem a grande estimação, a preferência, que nas terras do Norte têm os vinhos do Douro, e que por taes reputão todos os que sahem pela barra do Pôrto; mas como nem todos são do Douro, mas de várias provincias, como Serra da Estrella, Anadia, Coimbra, etc., que por si não podem passar para negócio, nem competir na qualidade com o vinho do Douro; fazem carregar a este de dobrados espíritos, côr, doçura, e mais accidentes (sendo tal a sua substância, que com tudo póde) e lhe dão a graduação de vinho de cobrir; porque com huma pipa cobrem oito, e

dez de vinho menos bom, e generoso, que comprão em ruins sítios, e por isso, ainda que paguem por quarenta mil réis cada pipa da feitoria do Douro, como comprão as dos mais sítios por sete, oito, até dez mil réis, fazem huma tal lotação que ainda quando alguns se obrigam aos Senhores do Norte a pôr a bordo a pipa do vinho a sete, e oito moedas, lucrão mais de cento por cento, e Vossas Mercês perdem o vinho todo pelos efeitos subsequentes, que a Feitoria nos noticia na sua Carta, vindo esta a ser de Urias que os entrega ao supplício.»

«O remédio he fácil: mandem Vossas Mercês pedir todos os annos aos seus correspondentes do Pôrto mappas das lojas da Feitoria do Douro, dos nomes dos seus donos, do número de pipas, e da sua qualidade, e do preço em que os estimão; e resolvendo-se a comprar, mandem pedir positivamente os vinhos das lojas, que melhor lhes parecer, sem mistura, ou lotação, e logo conhecerão se o damno procede das lojas dos creadores, se dos armazens dos correspondentes; porque então haverá a cautela de se deixarem amostrar, e se esmerarão os creadores em fazer vinhos puros, e sem misturas, e com mais conveniência, pelo que poupão na despeza dellas, e restaurarão os vinhos áquella estabilidade de que carecem, e he muito necessária para a mesma Feitoria: porque abundando os lavradores de cabedal no tempo em que o vinho era menos, agora que he mais, estão mais indigentes, e não podem sustentar o grangeio das vinhas, pelo pouco lucro, que dellas tirão, deixando ir muitas a monte pela desegualdade de reputação, pagando-se talvez o vinho inferior, e mais composto por preço grande, e o melhor e puro por preço infimo, faltando também a saida deste genero, pela hirem dar aos vinhos das referidas Províncias com o título do Douro, o que para todos he engano».

«Esta he a verdadeira instrução, de que carece mais a Feitoria, do que os creadores; porque estes para darem passagem aos seus frutos, devem fazer tudo o que os compradores lhes ensinuão, preparando-os a seu contento, sem os mover os prejudiciaes effeitos, que lhes podem acontecer depois de vendidos. Pelo que, o remédio está na Feitoria, e não nos creadores; e se não, compre esta o vinho só áquellas pessoas, que o fizerem puro, e sem mistura, e não offereça hum só real aos que usarem de confeições, que logo se verá, se alguem as pratica, porque não haverá pessoa tão desacordada, que perca a sua fazenda, e se empenhe a fazer huma tão excessiva despeza sem lucros, e só por ostentação. E assim julgamos desnecessários os avisos, que contem a Carta da Feitoria; pois o que ella estranha, já ha muito o ouvimos lastimar sem fructo aos creadores do vinho; e por não ser justo, que elles paguem a culpa, que Vossas Mercês tem commettido, nos move a consciencia a fazer este

manifesto, e a restaurar a opinião do vinho do Douro, em que Vossas Mercês são mais interessados. Se lhes parecer, seja a emenda geral, para que se restaure o primitivo ser ao negócio: se não, assim como o Douro passou ha mais de quarenta annos sem Feitoria Ingleza, e nós os Comissários sem a conducta das Comissões, nos tornaremos ás nossas terras, e Vossas Mercês ás suas do Norte; que não faltarão outras Nações que nos busquem».

«Deos guarde a Vossas Mercês muitos annos. Cima do Douro — Setembro de 1754 — Comissão Veteranos».

Foi dêste conflito que resultou a falência da Feitoria, se acentuaram os pronúncios da ruina completa da viti-vinicultura duriense e teve origem a fundação da «Companhia Geral da Agricultura dos Vinhos do Alto Douro» pelo Marquez de Pombal (alvará régio de 13 de Setembro de 1750), mercê das diligências dos viticultores que tinham a consciência das temerosas circunstâncias económicas em que se encontravam, não só porque a Feitoria não comprava os vinhos, mas também porque o facto das «confeições», da utilização de vinhos doutras regiões pela feitoria e daqueles que eram produzidos em lugares de cota demasiado alta e nos lodeiros e outros terrenos de cota baixa de mais, grangeavam o descrédito completo daquela riqueza única no mundo.

Entretanto, foi D. Bartolomeu Pancorvo — espanhol biscainho, homem de bem, negociante de vinhos, que enriqueceu em Portugal — quem imaginou e planeou a organisação da Companhia, com talento e honestidade. Deu conhecimento do seu projecto ao padre frei dominicano José de Mansanilha que, por sua vez propoz o dito projecto ao Marquez de Pombal que, estudando-o — embora diferente bastante e menos bom do que o projecto Pancorvo, graças aos pensamentos e interêsses ocultos do padre Mansanilha — «...formalisou sôbre êle a lei da criação, e estatutos da companhia, por cujo motivo ficou o dito padre em Lisboa, feito procurador da Companhia enquanto viveu. Era homem vivo, e ambicioso de representação; e por aquele seu cargo teve sempre entrada franca em casa do Ministro; e nenhuma duvida tenho que ele extorquisse sobrepticiamente do mesmo ministro algumas providencias favoráveis á Companhia, e contrarias ao fim de uma instituïção; fôsse sugerida pelos Directores de quem êle era apoio, e dominador; fôsse por interêsses particulares para manter a sua representação; achaque que depois continuou durante o reinado da Rainha Nossa Senhora nos sucessores de Mansanilha, cujos resultados são bem dignos de consideração de S. A. R. o Principe Regente Nosso Senhor, a Quem ùnicamente compete pro-

videncia-los, depois de todas as dúvidas, e fiéis informações sôbre objecto de tanta importância». [1]

Assim morreu o monopólio inglês que arruinava o Douro e a fama do vinho do Pôrto. Criou-se a companhia que, por mais que se tenha dito e diga, foi altamente benéfica para a região, para o comércio honesto e para o país, portanto.

Houve no Douro aplausos calorosos e rendimentos abundantes e justos para os viti-vinicultores que grangeavam boas massas vinárias, dignas de *beneficiação* e origem por isso de vinhos generosos autenticos e unicos; mas houve tambem descontentamento por parte de todos aqueles que ficaram com os seus vinhedos fóra da demarcação que da região dos vinhos finos foi feita, e, igualmente, por parte de todos aqueles que viviam à custa da adulteração do nectar precioso. [2]

Mas isto é de todos os tempos... no século XVIII, como hoje — 186 anos depois!

Não é aqui lugar próprio para levar muito além a discussão do problema. Mas apenas alguns números arrancados às estatísticas que, na sua eloqüência inexcedível, nos dizem quanto foi benéfica a instituição pombalina.

Verifica-se nas estatísticas referentes ao período de 78 anos, decorridas de 1678 até 1756 (data da criação da Companhia) que a média da exportação anual do vinho do Pôrto era de 11.928 pipas. Dizem, por outra banda, as estatísticas relativas aos 77 anos que a Companhia exercitou as suas funções (de 1756 a 1833) que a média daquela exportação subiu para 33.567 pipas, 181,4 % mais do que antes da acção da Companhia.

Entretanto — após tumultos sangrentos, no Pôrto, formentados, ao que parece, pelo padre Mansanilha, a coberto de responsabilidades, com o propósito deliberado de alcançar para a Companhia previlégios mais amplos, como castigo para os revoltados, além da repressão odiosa e

[1] Jacome Ratton — «Recordações» pág. 223, § 56.

[2] Em face da situação desastrosa em que se encontrava a viti-vinicultura duriense e das queixas dalguns contra os previlégios da Companhia, o Marquez de Pombal justificava a criação e a existência da mesma Companhia, dizendo: «Tive de acudir à suprema riqueza da nossa agricultura, que estava desacreditada e quási perdida. Os ingleses estavam comprando directamente aos pacóvios dos lavradores, por 10$000 reis, e até por 6$000 reis, cada pipa de vinho generoso, que em outro tempo custava 6 e 10 vezes mais, emquanto os negociantes de cá iam desacreditando a mercadoria com umas estupidas falsificações. Era uma riqueza de milhões que se estava sumindo. Valem como se fossem de oiro os bagos daqueles vinhedos do Douro».

sangrenta que alçada sentenciou, enganando o Govêrno e acalentando interêsses vários e ilegítimos — entretanto, repito, as queixas, os clamores, as reações, mais ou menos justificados, foram ouvidos e por isso a Companhia foi extinta em 1834, resultando daí a liberdade plena da iniciativa particular.

Contudo, logo em 1842 surge nova crise, asfixiante para todos — pela baixa da exportação e do preço unitário também —, mercê da qual se verifica controversia acesa, desorientação completa, havendo quem afirmasse, em face dos factos, que o *Douro sem a Companhia não podia viver, deixava o Douro de ser a região onde ouro se colhia.*

De toda esta confusão e sob a pressão, de novo, da miséria e descredito iminentes, consequência dos negócios pouco limpos, por falsificações e adulterações correntes, na ancia de lucros ilusorios, afinal, foi vivamente reclamado aos poderes publicos o restabelecimento da Companhia, o que se fez em 1843.

Quere dizer, bastaram oito anos para se verificar quão grande, apesar de tudo, era o benefício particular e publico daquele organismo.

Foi, sem duvida, uma reabilitação completa e estrondosa.

E em semelhante regime viveu a Douro até 1864, com uma média de exportação anual de 34.296 pipas, inteiramente compensadora, facultando vida socegada e próspera até à invasão filoxerica.

De então para cá e hoje...

Penso que o país está perante um problema premente, que é absolutamente necessário pôr em eqüação e resolver de vez — no Douro e, em certo modo, nas regiões viti-vinicolas restantes, incluindo as ilhas adjacentes.

Estejamos certos de que daquela ciência e prática «diabólicas», a que se referem as cartas que deixo transcritas, ficou um grande fermento na viti- vinicultura nacional que, do rescaldo da luta contra a filoxera, renasceu e, porventura, se aperfeiçoou para desgraça nossa.

Mão firme, oportunidade, ciência e consciência, pois.

Vid. *fazedores de vinho, vinho generoso.*

Feitoria inteira — diz-se que o vinho é feito de *feitoria inteira* quando a fermentação tumultuosa se completa no lagar.

Vid. *feitoria, feitorisar, meia feitoria, vinho de feitoria.*

Feitorisar — trabalhar a lagarada, mexendo, remexendo, revolvendo, recalcando, sovando, para extrair ao fruto quanto contém. — F. Lapa.

Feitos — Açores — fetos.

Feixe — Várias regiões — vara do lagar, que funciona como prensa à custa de um grande parafuso, em geral, de madeira.

Vid. *lagar de fuso e peso, lagar de tesoura, madre, trave.*

Feixe do lagar — o mesmo que *feixe.*

Felga (1) — Coimbra — grama e escalracho.

Vid. *alcarnache, nozilhão.*

Felga (2) — Minho — ervas sècas que a grade arrasta, quando em trabalho, e que ficaram a descoberto na ocasião da lavoura.

Felga (3) — terra bem desterroada.

Fenasco — Trás-os-Montes — restolho alto de gramineas e ervas que se aproveitam para penso do gado no inverno.

Vid. *campo enfenado.*

Fendula cheia — Setubal — enxertia de fenda cheia.

Feno — o mesmo que *caruma* (1).

Vid. *agulhas de pinheiro, rasquido.*

Fentagens — Sernache do Bonjardim — fétos.

Fento — Sernache do Bonjardim — féto.

Feril — Evora — meritalo ou entrenó da videira.

Vid. *fuzil.*

Fermentação amuada — Bairrada — aquela que corre preguiçosamente ou mesmo pára.

« o vinho por que é cosido, tem o merito garantido» (Popular).

Ferrada — Vidual de Baixo — balde em que é transportada a lavagem para os porcos.

Ferrado (1) — «pequeno balde ou caneco em que se recebe o leite no acto da mungidura» — F. Lapa.

Ferrado (2) — o mesmo que *tarro, vaso de ordenhar.*

Ferrado (3) — tinta que a ciba (molusco bem conhecido — o chôco —) exsuda.

Ferrado (4) — «excremento negro das crianças recemnascidas». — R. Bluteau.

Ferrador do curso — Coimbra (Académico) — o ultimo aluno do curso ; o que ocupa o último lugar no *galinheiro.*

Ferranha — Trás-os-Montes — dix-se assim o centeio que se colhe em verde para penso do gado.

Vid. *ferrez.*

Ferrão (1) — o mesmo que relha, em algumas regiões.

Ferrão (2) — Alentejo — barra de ferro, aguçada em uma das extremi-

dades, que os pastores usam para abrir os buracos em que cravam os *tanchões*.

Ferrar (1) — Setubal — largar o trabalho.

Ferrar (2) — Almeirim, Norte — principiar o trabalho.

Vid. *adiafa, agarra, enregar*.

Ferrar bem — Torres Vedras — o facto de os pós anticriptogamicos serem presos pelo orvalho.

Ferregial — Cuba — diz-se assim uma propriedade pequena, sita próximo da povoação, onde se pratica a policultura.

Vid. *aido* (1), *cortinhas, crugidade* (1).

Ferrez — Portalegre — o mesmo que *ferrejo*.

Vid. *ferranha*.

Ferro — Carrazeda de Anciães — alavanca de $1^{m},80$ — 2^{m} de comprimento, aguçada em uma das extremidades e que é, normalmente, utilizada nas surribas.

Vid. *agulha, barra, ferro de mergulhia, ferro de monte, ferro de saibra, travela*.

Ferro de mergulhia — Douro — o mesmo que *ferro*.

Vid. *ferro*.

Ferro de monte — Freixo de Espada à Cinta — o mesmo que *ferro*.

Vid. *ferro*.

Ferro de saibra — Douro — o mesmo que *ferro*.

Vid. *ferro*.

Fiador (1) — Várias regiões — talão da poda mixta.

Vid. *fiel, polegar*.

Fiador (2) — Minho — árvore que se planta junto de outra para se garantir o povoamento, no caso de uma delas morrer.

Fiadouro — Terras de Miranda — reunião noturna de mulheres e raparigas em que se fia, principalmente, e se faz qualquer outro trabalho, como meia, por exemplo.

O fiadouro corresponde ao *serão* de outras regiões, e tem caracteristicas identicas.

É pelos fins do Outono e durante o inverno que se efectuam os fiadouros, ao ar livre — na rua, ou, se chove, num *cabanal* — em volta de uma fogueira, que é alimentada com a lenha que cada uma das concorrentes traz, como é de obrigação: — cavacos, tronco de árvore, *brossa, tascos*, etc.

Ahi se fia, se doba também a vida alheia, se diz chalaças, se conta

histórias, se canta, dança e namora, visto que a taes reuniões concorre a *mocidade para a pandiga*.

Vid. *mocidade*, *serandar* (1).

Tudo isto, assim como os entremezes, são reminiscência das nossas «Côrtes de Amor» da Idade Média, em que se debatiam os pontos mais interessantes das questões sentimentais. Mercê da moda provençal, apareceu na côrte portuguesa o costume de debates desta ordem e de que foi especimen formal o *Cuidar* e *suspirar* da côrte de D. João II, o príncipe perfeito, e que deu lugar ao interessante pleito poético entre «Pereiristas e Silveiristas».

Nestes saraus dos paços reaes havia também jogos, danças, entremezes, etc., que eram sobremaneira apreciados e que deixaram recordações gratas e por isso Sá de Miranda, disse:

> Os mômos, os serões de Portugal,
> Tão falados do mundo, onde são idos?
> E as graças temperadas do seu sal?

Vid. *carro gargaleiro, esfolhada.*

Fieiros — Minho — dunas junto à praia.

Fiel — Aveiro, Coimbra — o mesmo que *fiador* (1).

«Nas vinhas, bocado de vara que se deixa por baixo das outras para dela nascerem varas e se fazer videira nova». — R. Bluteau.

Vid. *côtos, espera, esporão, fiador, galho* (1), *macaco, olhetado, polegar, ramada de resguardo, talão, testemunha, terção, terçoens, treção, vara rida.*

Figueira baforeira — figueira selvagem, que não produz figos comestiveis em qualquer das duas camadas anuais: *lampos* e *vindimos*, cujas flores são protoginicas, sendo as de uma camada fecundadas pelas flores masculinas da outra.

Figueiro ruminal — figueira selvagem que a história, ou, melhor, a fabula nos diz que crescia no meio do Forum romano, e sob os ramos da qual foram encontrados Remo e Romulo a ser amamentados por uma loba. Dahi o nome de ruminal — de *rumen* (têta).

Os romanos tinham várias superstições a respeito desta árvore, entre as quais estava a de ter graves consequências o seu desaparecimento do Forum, e por isso, quando morria, plantavam outra em seu lugar.

Figueira tocar — o mesmo que *figueira baforeira*.

Figos baforeiros — os que são produzidos pela figueira selvagem e em que se criam as gerações do pequeno insecto *(Blastophaga grossorum)* que é o agente da fecundação das flores das figueiras.

Figos boloitos — figos vindimos da figueira baforeira, nascidos em Julho ou Agôsto e cuja maturação só se realiza no cíclo vegetativo seguinte (Março-Abril) e cujo polen fecunda os figos lampos, nessa data já com considerável desenvolvimento e que em Junho estão maduros.

Figos lampos — o mesmo que *figos toques*.

«Em passando o S. Miguel apanha uvas e figos onde os houver, mas acautela as costas se o dono lá vier». (Adágio popular).

Figos toques — aqueles que contêm flores masculinas em maior quantidade e mais perfeitamente constituídas.

Figos rebaldios — antigo — os que provêm da figueira brava ou baforeira.

«É crença popular antiga que o fruto das figueiras nasce sem necessidade de haver flôr.»

«E esta árvore não tem flores por Judas se ter enforcado em uma figueira».

A crença de que as figueiras não dão flôr provém do facto de estas se não verem nunca, porque estão encerradas dentro dum receptáculo fechado (cicone), que é o figo.

Filho — Paialvo — ramo ladrão, saído do tronco da videira.

Fisga — Douro, Gaia — o mesmo que *espêto grande*.

Fita — Aveiro — uma das plantas que entra na constituïção do conjunto que se denomina molisso (a *Zostra marina*, L.), e que é dos mais reputados como estrume para os terrenos demasiado soltos.

Flôr de Maio — Minho, beira-mar — sargaço que, florido em Maio, vem à praia e é colhido para estrume.

Vid. *botilhão, carvalhinho do mar, farélo, gôlfo, molisso, rapilho, séba*.

Focico — Sernache do Bonjardim — espécie de texugo.

Fogo (1) — diz-se, dum modo geral, as partes de pau velho da videira (tronco, cabeça e braços), em que nascem ramos. Mas, em rigor, a região chamada *fogo* é aquela em que — na cabeça ou braços — aparecem ramos novos, muito junto de cortes antigos, e que, por isso, não convem aproveitar

na poda, senão em último recurso, para estabelecer o equilíbrio vegetativo da videira.

Vid. *rebentar no fogo.*

Fogo (2) — o mesmo que *martinega.*

Fogo morto — antigo — «o que pega nas ramas».

Fogo morto (casal de) — dizia-se antigamente, quando as *jaguarias* ou *fogueiras* — que era o nome por que se designavam os casais aforados por contracto — «ficavam ermos».

Fogo morto (direito de) — «é o que tem o arroteador de incultos de alguma terra para não ser expulso dela», garantindo a sua posse.

Fogo morto (povoar uma terra de) — «isto é, de todo, não havendo antes nem uma só casa, ou fogo nesta terra». — R. Bluteau.

Fogo vivo — «o que nas queimas dos matos se ateia nos troncos». — R. Bluteau.

Fole — Aveiro, Minho — morrão do milho.

Folge (1) — Colares — abrigo das videiras constituído pela terra que se não pode deitar nas valeiras da surriba após a plantação, pelo facto de o bacelo não ter o comprimento necessário para chegar à superfície do solo, o que se fará gradualmente, conforme o crescimento do mesmo bacelo.

Isto dá-se vulgarmente nas plantações nas areias, em que a fundura das bancadas ou valeiras da surriba pode ser de 8^m e 10^m.

Folga (2) — Colares — a terra sobrante a que se faz referência em *folga* (1), embora não seja constituída como abrigo.

Folga (3) — Açores — folgueios, em que predomina a dança.

Vid. *função.*

Folha — Douro — medida de meia ou uma canada, que se utiliza para medir *concertos.*

Vid. *concerto.*

Folha de pam — antigo — Penamacôr — dizia-se a área do terreno agrícola em que não era permitido apascentar gado.

Vid. *baldiar a propriedade.*

Folhaco — Sernache do Bonjardim — capela ou camisas do milho.

Vid. *folhelho* (1).

Folhada (1) — vulgar — parte superior da manta da floresta ainda não humificada.

Vid. *manta da floresta.*

Folhada (2) — Aveiro — alga marinha (Ulva latissima? Rg.).

Folhado (1) — Beira Alta — as folhas caídas do castanheiro.

Folhado (2) — Tôrres Novas — folhas do milho.

Folhas turiaes — as do *turião*.

Vid. *turião*.

Folheco — Minho — o mesmo que *falhuco*.

Folhedo — Almeirim — bagaço de uva.

Folhelho (1) — Aveiro, Coimbra — o mesmo que *camisas do milho*.

Vid. *camisa da maçaroca, camisa do milho, capela do milho, cosco* (1), *folhaco, folho, manto, palha de milho*.

Folhelho (2) — Alpiarça, Almeirim — película da uva.

Folhelho (3) — Cartaxo — bagaço de uva.

Folhelho (4) — Trás-os-Montes — casulo do bicho da seda.

Vid. *capélo, capilho*.

Folho — Norte, em várias regiões — o mesmo que *camisas do milho*.

Vid. *folhelho* (1).

Folhudo — Salvaterra de Magos, Beira Baixa — pampano com muita folha.

Fonte — Beira Baixa — diz-se assim a tarefa do lagar de azeite.

É um pote grande, em cuja parte inferior há um estrangulamento ao qual se segue a «cabeça» (espécie de saco), onde se precipita a *água ruça*, e donde se lhe dá saída por uma *espicha*.

Vid. *água ruça, espicha* (3).

Forcar (1) — Setúbal — diz-se da videira cujos ramos se ramificam em forquilha, o que é sintoma de que desavinha.

Vid. *videira que forca*.

Forcar (2) — revolver o trigo, a palha na eira com o forcado.

«Quando forcar, não queixar». — Eufr. 2-2.

Forcas — Açôres — o mesmo que *pontões*.

Vid. *frade* (3).

Forçoso — Douro — o homem assomadiço, exaltado.

Forquilha (1) — Beira Alta — ramo de árvore em forquilha de que o carregador se serve para descansar o volume que transporta (molho de lenha, cesto, etc.) à altura de poder retomá-lo aos ombros ou à cabeça sem necessidade de grande esfôrço. (Fig. 12)

Forquilha (2) — Minho — a estaca com $0^m,30$ — $0^m,50$, com que se levanta a videira cultivada em *touça*.

Vid. *fôrcas, pontões, touça* (4).

Forra — Beira Baixa — diz-se assim o direito que cabe aos pastores de entrarem na posse de 10 borregos do rebanho que apascentam, e esses serão aqueles que sairem em primeiro lugar por determinado canto do *bardo*.

Parece certo que o pastor interessado ensaia previamente os 10 melhores exemplares a sairem quando e por onde mais lhe convém.

Forra (dinheiro da) — Beira Baixa — diz-se assim a diferença entre o que se obtém na venda do gado vacum e o preço da aquisição respectiva.

Forrada — Leiria — diz-se assim a *acha* que tem as partes *enteadas* em mistura com partes lenhosas e cadidas.

Fig. 12 — Forquilha

Fórróbódó — Beira Alta — bailarico, pandiga.

No Brasil também é usado este termo, com igual significação.

Foufeira (planta) — Douro — planta ou ramo esteril.

Vid. *fampura*.

Frade (1) — o mesmo que *argau*.

Frade (2) — pequena escora de madeira ou cana com que se mantem aberta a boca das ceiras, para melhor se acomodar a massa de azeitona destinada a ser espremida na prensa — para se extraír o azeite.

Frade (3) — Ribatejo — dá-se este nome ao tutor a que, no verão, se prendem os pampanos afrutados da videira, para que os cachos não continuem em contacto com o terreno, sujeitos a amadurecer mal os frutos e mesmo a apodrecerem.

Vid. *forcas, forquilha* (2), *pontões, pôr a vinha em tanchão*.

Frades (1) — Vulgar — marcos de pedra que se vêem junto das fontes, afim de impedir demasiada aglomeração e a aproximação dos animais, servindo ao mesmo tempo para pousar os cantaros cheios, para escorrerem e daí serem elevados para a cabeça.

Frades (2) — Vulgar — marcos que ainda se veem em algumas cidades e vilas, nas embocaduras de certas ruas, para impedir que por elas circulem veículos.

Frades (3) — Castelo de Vide — carreteis do tear.

Fradeta — Alter do Chão — relativo a Santo António (calendário agrícola).

Fraitas — Beira Baixa, Trás-os-Montes — flautas muito gravadas e vulgarmente usadas pelos pastores.

Frascal (1) — «monte de pão junto da eira, donde se vai debulhando» (Goes, Cron.). «Montes de trigo que se fazem ao segar, cada um dos quais é carga para um carro» — R. Bluteau.

Vid. *carocha, mêda, rolheiro, serra.*

Frascal (2) — Cabrela, e Alentejo dum modo geral — monte ou mêda de feno, de forma regular.

Vid. *carocha.*

Frieiras — Douro — poços abertos na margem da ribeira do Vale da Vilariça.

Fruso — Minho — pedra — contrapeso em que se encastra o parafuso da vara do lagar.

Vid. *feixe.*

Fruta da primeira cama — Antigo — a que amadurece primeiro.

Fueiros — Aveiro, Coimbra — o mesmo que *estadulhos.*

São estacas delgadas e de certo tamanho, aguçadas na extremidade inferior, e que, metidas em buracos abertos no *chedeiro* dos carros de bois e carroças, servem para amparar a carga.

Vid. *estadulho, fangueiro, vazeiro.*

Fintar o pão — Beira Alta — levedar o pão.

Função — Açôres — o mesmo que *folga.*

Vid. *folga* (3).

Furão — Beira Alta — pequeno estilete de ferro, aguçado em uma das pontas, com que se abre as *camisas do milho* nas *descamisadas.* Também é utilizado para soltar os grãos de milho do carôlo.

Vid. *bicos, esfolhador, soviño.*

Furias do rio — Século XVII, Douro — passeios e festas no rio Douro.

Fuseo — Beja — vara com 11 olhos, que se deixa na poda.

Fuste — Minho — tonel.

Fuzil — Alentejo — meritalo ou entre-nó da vara da videira.

São preferidas na poda as varas de *fuzis* curtos e *olhos rasteiros*, «por serem mais férteis».

Vid. *olhos rasteiros.*

G

Gabela (1) — Aveiro, Coimbra — quantidade de palha, erva, lenha, etc., que uma pessoa pode transportar entre os braços.

Vid. *alcavas*, *gabéla* (4), *gavela*.

Gabela (2) — Antigo — direito de 900 reis, que depositava na chancelaria quem agravava de qualquer sentença.

Gabela (3) — Antigo — imposto sobre o sal.

Gabela (4) — Trás-os-Montes — o conjunto de quatro *mangados*.

Vid. *mangado*, *mólho* (2), *pousada*.

Gacho (1) — Douro — cacho de uvas.

Gacho (2) — «a parte do pescoço do boi em que assenta a canga.»

Vid. *enjoujo*.

Gadanha — Braga — o mesmo que *gadanho*,

Gadanho — Várias regiões — o mesmo que *farpão*.

Vid. *engaço* (2), *farpão*, *garranchos* (4), *rasco*.

Gadánho — Minho — ferro com 1 a 2 metros de comprimento, terminado em forma de anzol, utilizado para pescar polvo.

Gadico — Minho — gado.

Gado acancelado — Chaves — em malhada.

Vid. *bardo* (3), *malhada*, *redil*.

Gado a dente — Alentejo — diz-se daquele que só se alimenta na pastagem, mesmo no inverno.

Gado a prado — diz-se assim aquele que pasta todo o dia e não recebe ração.

Gado a raso — Alentejo — aquele que dorme na pastagem, sem abrigo.

Gado galego — gado de inferior compleição, mercê do frio e da fome que sofre no regime de manadio e especialmente se o facto se dá enquanto o gado é novo.

«A fome e o frio faz o gado galego, diz o rifão, e mais que galego, *galegão*, se esta fome e este frio se dá na criação» — S. Bernardo de Lima.

Vid. *agostadouros — artigo*.

Gado galego vianez — Trás-os-Montes, Beira Alta — o mesmo que *boi chaveiro*.

Vid. *boi cabeceiro*.

Gafanhar — Aveiro — colher junco.

Vid. *praia de estrume*.

Gafenhar — Aveiro — o mesmo que *gafanhar*.

Gafueira — Sernache do Bonjardim — diz-se assim a pessoa gabaróla.

Gaga — Tras-os-Montes — o mesmo que *baganha* (1).

Gagalo — Santarém — argau.

Vid. *argal, argau* (1).

Gaibéu — Santarém — o mesmo que *bimbo*.

Vid. *barrôas, barrões, botas, chaleiros, gente de cardenha, mangões, ratinho* (2).

Gaipar — Minho — cacho, escadea de uvas.

Vid. *escadea, esgalha* (2), *galhada*.

Gaipeiro — Minho — diz-se aquele que furta *gaipos*, que é guloso de uvas.

Vid. *gaipo* (1).

Gaipo (1) — Maia, Ponte da Barca — cacho ou escadea que fica esquecido na videira, depois da vindima.

Vid. *rabusco* (2), *rebusca, rebusco*.

Gaipo (2) — Beira Alta — rebento da videira, pampano.

Gaipo (3) — Beira Alta — chifre, corno.

Gaiteiro — Minho — diz-se assim o boi que tem cornos muito grandes.

Galante — Pôrto — boi barrosão.

Vid. *barrosa* (*raça*), *castanha* (*raça*).

Galeira (1) — Minho — vala de surriba.

Vid. *galgueira*.

Galeira (2) — Douro — «rego transversal na vinha, para esgôto da água no inverno».

Galeira (3) — Douro — série de rápidos ou quedas de água que se formam no verão, no rio Douro.

Vid. *pontos*.

Galga — Vulgar — o mesmo que *mó*.

Galgueira — Minho — o mesmo que *galeira*.

Vid. *galeira* (1).

Galha (1) — Douro — gancho de madeira ou pequeno sacho com que o homem prende o cesto vindimo pelo bordo para o manter inclinado para a frente, encostado à cabeça, transportando-o, com bastante comodidade sôbre a *trouxa*.

Vid. *estribeira, garrancho* (2), *moira* (1), *trouxa*.

Esta mesma *galha* também serve para zurzir o próximo nas rixas que tão vulgares são. É talvez esta a sua principal função — arma de ataque e de defesa.

Fui às vindimas ó Douro,
Não achei que vindimar ;
Vindimaram-me as costelas,
Foi o que lá fui ganhar.

(Folclore regional)

Galha (2) — Castelo Branco — o mesmo que *dente de cão*.

Vid. *dente de cão* (1), *esporão* (2).

Galhada (1) — Trás-os-Montes — o mesmo que *escadea*.

Vid. *escadea* (2), *esgalha*, *gaipar*, *gaipo*.

Galhada (2) — «a armação dos ruminantes».

Galhena — Trás os-Mohtes — escalracho.

Vid. *alcarnache*, *nozilhão*.

Galho (1) — Estremadura — *talão* deixado na poda da videira.

Vid. *fiel*, *giga* (3), *polegar*.

Galho (2) — Antigo — ramo em que há muitos frutos: um galho de laranjas, de uvas, etc..

Galhos — Trás os-Montes — o mesmo que *côtos*.

Vid. *côtos*, *espera*, *esporão*, *fiador*, *fiel*, *galho* (2), *giga* (3), *macaco*, *nembo*, *olhetado*, *polegar*, *polegar de olhos mortos*, *ramada*, *ramada de resguardo*, *resguardo*, *salta podão*, *talão*, *talicão*, *terção*, *testemunha*, *torno*, *treção*.

Galhurdo — Beira Baixa — o mesmo que *laburdo*.

Galipote — a parte da gema do pinheiro que, na prática da resinagem, se solidifica e adere ao tronco, junto da ferida. — (S. Pimentel)

Galocha (1) — Estremadura — pampano da videira.

Vid. *talo*.

Galocha (2) — Trás-os-Montes — o primeiro sulco que se faz para abrir uma vala.

Galocha (3) — flexa da árvore. (Prof. Pereira Coutinho)

Vid. *grimpa*.

Galocha (4) — Açores — tamanco.

Galracho — Trás-os-Montes — o mesmo que *alcarnache*.

Vid. *alcarnache*.

Gamão (1) — Douro — pequeno rebento da videira.

Vid. *gamito* (1), *talo*.

Gamão (2) — Alentejo — haste da abrótea (*Asphodelus lusitanicus*, P. Coutinho).

Gamão (3) — Matozinhos — ramo ladrão.

Gamia — Trás-os-Montes — o mesmo que *gancha*.

Vid. *gancha* (4).

Gamito (1) — Tôrres Verdas — o mesmo que *gamão*.

Vid. *gamão* (1).

Gamito (2) — Dois Portos — olhos ou gomos da videira.

Gamões — o mesmo que *gamão*. (Prof. Pereira Coutinho)

Vid. *gamão* (2), *talo*.

Ganadeiro — Portalegre — pastor.

Vid. *doeira*, *pegureiro* (1 e 2).

Gancha (1) — Trás-os-Montes — o mesmo que *enxada de ganchos*.

Gancha (2) — Trás-os-Montes — gadanha para cortar feno.

Gancha (3) — Monsão — forquilha com três dentes no mesmo plano do olhal e um outro a meio dêstes e implantado em plano superior.

Vid. *gancho*.

Gancha (4) — Trás-os-Montes — diz-se assim a mulher que se precipita com avidez sôbre qualquer coisa que lhe apetece.

Vid. *gamia*.

Ganchas — Mondim das Meias — os entalhes que as fôrmas das meias têm, afim de serem esticadas, para que fiquem lisas, sem relevos.

Vid. *canitos*.

Gancheta — Douro — o mesmo que *garrancho* (2).

Gancho (1) — Monsão — o mesmo que *gancha* (3), mas apenas com dois dentes no plano do olhal.

Gancho (2) — Ilha da Madeira — pedaço de arco de ferro em S, por meio do qual se pendura o *cesto de mão* nas *latadas*, *corredores* e *abas*, ao vindimá-los.

Ganhão — Portalegre — jornaleiro que trabalha no campo.

Ganso — Lourinhã — dá-se êste nome à parte horizontal da vara da videira empada, que vai do *moirão* ao *cavalete*.

Vid. *cavalete* (2), *moirão* (2).

Garaviço — Mação — graveto.

Vid. *maravalha*.

Garfo (1) — Vulgar — o mesmo que *enxerto*.

Vid. *enxerto* (1), *pica* (1), *pua*.

Garfo (2) — em alguns lugares dá-se êste nome a uma forquilha de madeira, que serve para *espalhagar*, e que no distrito de Aveiro se denomina *forcado*.

Garfo esponja — Santarém — diz-se assim aquele garfo do enxerto que, embora tenha criado tecido novo *(burlete)* nos cortes da enxertia, não vinga.

Vid. *garfo limado, tecido cicatricial.*

Garfo limado — Santarém — diz-se aquele cujo *tecido cicatricial (burlete)* foi roído por qualquer lagarta.

Vid. *garfo esponja, tecido cicatricial.*

Gargaleira — o mesmo que *batoqueira.* — (F. Lapa)

Garganeiro — Alentejo — comilão, sôfrego.

Garoias — Tarouca — designam assim as cerejas que ainda não estão bem maduras.

Garrancho (1) — a parte basilar do ramo do pinheiro, que fica quando o corte não se faz rente. — (S. Pimentel)

Vid. *chicote, rajo.*

Garrancho (2) — Douro — o mesmo que *cambito.*

Vid. *cambito, galha* (1), *gancheta.*

Garranchos (1) — Beira Baixa — arbustos tortuosos.

Garranchos (2) — Alentejo — espinhos que se cravam nas patas dos animais.

Garranchos (3) — Beira Baixa — o mesmo que *gadanho.*

Vid. *engaço* (2), *farpão, gadanho, rasco.*

Garranchos (4) — Vulgar — diz-se assim os bovídios que têm um corno mais baixo do que o outro.

Garraviões — Mação — gavinhas da videira.

Vid. *abraços* (2), *elos, gaviões, tesourinha das vides.*

Gatanheira (1) — Minho — tojo.

Vid. *espinhosa.*

Gatinheira (2) — Minho — diz-se a videira que não prende ao tutor e alastra.

Gatos (1) — Estremadura — amentilhos do salgueiro.

Gatos (2) — Ilha da Madeira — paralelipípedos de madeira, usados para ajudar a compressão do bagaço no lagar.

Vid. *calços, malhaes.*

Gavedo — Sernache do Bonjardim — recipiente.

Gavela (1) — «manípulo, molho de espigas dos quais 6 ou 7 fazem uma pavêa».

Vid. *alcavas, gabela* (1).

Gavela (2) — Ovar — o mesmo que *molho de cereal.*

Gavela (3) — Ilha de S. Miguel — o conjunto de dez *manolos.*

Gavião (1) — raiz principal das plantas, mais ou menos aprumada.

Vid. *dente de cão* (2), *espigão, raiz mestra, raiz normal, sêba.*

Gavião (2) — o mesmo que *elo*.

Vid. *abraços* (2).

Gavião (3) — apendice cortante que as podoas e algumas tesouras de poda têm no dorso.

Gavião (cavalo) — cavalo matreiro, que no campo se furta e foge, de modo que só com dificuldade se consegue apanhá-lo.

Gaviar — Trás-os-Montes — surribar à vala.

Gavinha — Vulgar — o mesmo que *elo*.

Vid. *elo* (1), *abraços* (2), *tesourinha das vides*.

Gaviões — o mesmo que *garraviões*.

Vid. *elo* (1), *abraços* (2), *tesourinha das vides*.

Geio ou gêo (1) — Douro — diz-se assim a área do terreno com grande declive, plantado de vinha, e compreendido entre dois muros de pedra sêca, em geral, que suportam as terras, evitando o seu escorregamento, o ravinamento violento e, portanto, quanto possível, o descarne das plantas.

«As mulheres e raparigas... espalham-se pelo geio...»

Geio (2) — Douro — a parede que separa os *socalcos* e segura as terras.

Geio de parede — Douro — o mesmo que, ora *geio* (1), ora *geio* (2).

Rebêlo da Fonseca diz nas «Memórias de Agricultura» — 1790 — que os termos *calço, geio e sucalco,* são sinónimos e chama-lhes «paredes paralelas à elevação do terreno, que atravessam uma vinha, e são formadas para ter mão nas terras...».

Há em tudo isto, como se vê, grande confusão, pois que, para uns, *geio* é a parede que limita os *socalcos* e para outros, é o próprio *socalco*.

Lembro-me de, quando jovem — nos meus primeiros passos no exercício da caça — ouvir dizer a naturais do Douro: «no *calço* tal poisou uma perdiz, levantou uma banda, etc.».

Vid. *arrêto, calçada, calço* (1 e 2), *patareu, socalco, sucalco, surriba à faxa e funis, taboleiro, terrado*.

Geira (1) — Freixo de Espada à Cinta — jorna, jornal do trabalhador rural.

Geira (2) — Coimbra — a superfície de terreno igual a 12 *aguilhadas*.

Vid. *aguilhada*.

Geira (3) — Beira Baixa — a superfície igual a uma fanga de terra, se se destina à cultura do trigo, e a meia fanga se a cultura fôr de centeio.

Vid. *fanga de terra*.

Geira (4) — Vulgar — o trabalho de uma junta de bois em um dia.

Gemer a vara — Minho — empar a videira.

Gente de cardenha — Douro — o pessoal que vem de fóra da localidade para a vindima ou apanha da azeitona.

Vid. *gaibéu.*

Gibles — Minho — só isto, apenas.

Giga (1) — Colares, Minho — cesto em que se transporta a uva para o lagar, e leva 22.5 kgs., pouco mais ou menos.

Vid. *gigo.*

Giga (2) — Norte — canastra arredondada, pequena, de vime ou correia de castanheiro.

Giga (3) — «dança rustica, ingleza».

Giga do vinho — Minho — cesto com duas azas, através do qual passa o vinho ao saír do lagar, para evitar que leve bagaço.

Vid. *cabanejo* (3), *cavanejo.*

Gigo (1) — Douro — cesto vindimo, grande, em que a uva é transportada para o lagar; é alto e estreito.

Gigo (2) — Norte — pequeno cesto redondo e pouco alto, em que mulheres e rapazes transportam terra nas obras, quando há desaterros ou é necessário retirar a terra que sai dos caboucos.

Giga (3) — o mesmo que *galho* (1), *galhos.*

Gigote — Minho — cesto oval, com arco, a que se prende um gancho para pendurá-lo nas uveiras, ramadas, etc., na ocasião das vindimas, para receber as uvas.

Ginginha do rei — Mação — o mesmo que *pêra de Santa Maria.*

Girau — Africa — grade de ripas em que se bate o arroz para o debulhar e por baixo da qual se coloca o estrado de madeira ou panos para receber o grão.

Giro (1) — Faro — quatro horas de trabalho seguido do animal (vaca ou mula) que puxa à nora.

Os giros de um animal (dois diários, como regra) realisam se com o intervalo de 8 horas.

Giro (2) — Beira Baixa — diz-se assim 10 ou 12 cestos de azeitona que são moídos ao mesmo tempo, constituíndo meia moedura.

Quere dizer: a moedura tem dois *giros* — são 20 ou 24 cestos de azeitona — e a que, portanto, correspondem duas *comédias.*

Vid. *comédias.*

Goivas — Norte, Estremadura — escavações mais ou menos estreitas e

fundas, produzidas nas margens de um rio pelas cheias do mesmo rio, dividindo-o em braços.

Vid. *insuas, morraceiras, mouchões.*

Góla — Torres Vedras — pampano originado na vara de vinho.

Golfo — Ericeira — adubo constituido por plantas marinhas.

Vid. *flôr de maio, molisso, rapilho, séba.*

Golpes assentes — Ribatejo — o mesmo que *cortes assentes.*

Vid. *assoar os velhos, assoar a videira.*

Golpes de soslaio — Antigo — cortes da poda feitos inclinados, em bisel.

Goma — Ilha de S. Miguel — rebentação das plantas.

Vid. *abrolhamento, desabrolhamento, desenfornar, gomação, gomada, gomão, rebentação da videira.*

Gomação — Ilha de S. Miguel — o mesmo que *goma.*

Vid. *goma, gomão* (1).

Gomada — Seixal — conjunto de pequenos sarmentos, na ocasião da rebentação.

Gomagens — Minho — colagens do vinho.

Gomão (1) — Ilha de S. Miguel — o mesmo que *goma.*

Vid. *goma, gomação.*

Gomão (2) — Douro — pampano.

Vid. *talo.*

Gomas — Vouzela — diz-se assim as vides tirados na poda, que são utilisadas como combustível.

Vid. *Capão* (2).

Gordume — Norte — conjunto de substâncias gomosas do linho, que unem as fibras e que desaparecem no aguadoiro, graças à maceração.

Gordura falsa — Coimbra — diz-se, na linguagem marchante, quando os bois de trabalho aparecem nas feiras com certo brilho de pelagem e um grau de nutrição razoável — *meias carnes.*

Gôrra (1) — Cadaval — vara de videira — das mais compridas — que se suprime na poda e se utilisa para atar os molhos de vides.

Gôrra (2) — Alentejo — casca do *gorreiro.*

Gôrra (3) — Alentejo — trança de esparto a que se prendem os alcatruzes da nóra.

Vid. *grelha, louça* (1).

Gôrra (4) — Antigo — corda com que se aperta o *pé* do lagar para ser espremido.

Gorreiro — Alentejo — o mesmo que *trovisco.*

Não sei se o alvar (*Thymelea villosa* (L.)), se o macho ou maleiteira maior (*Euphorbia characias*, L.).

Gorrilhos — Guarda — porcos da raça alentejana.

Governar o pão — Beira Baixa — trabalho de peneiração da farinha e da amassadura do pão.

Grã — Douro — graínha da uva.

Graça de Deus — Vila Nova de Fôscoa — chuva branda que vem após uma estiágem prolongada.

Gracejo — Alentejo — pernada ou ramo de árvore.

«...pareceu-lhe ouvir rumor fóra do muro, no sítio onde umas nogueiras abatiam *gracejos* para a estrada». — F. de Almeida, *O País das uvas*.

Grainço — Douro — granizo.

Gramada — Norte — maçagem ou malha de linho.

Vid. *malha* (3).

Grampelho — Cartaxo — o mesmo que *grangelho*.

Vid. *canganho*.

Grangelho — Santarém — o mesmo que *canganho*.

Vid. *grampelho*.

Gransepio — Cadaval — forqueta de pau, com $0^{m},20$ de altura, que serve para suportar as varas afrutadas das videiras, em termos de os cachos não tocarem no chão.

Vid. *pontões, pôr a vinha em tanchão*.

Grão — Antigo — «a mó girante da atafona».

Grão de carrasco — pequena verruga negro-violácea (a femea imóvel duma cochonilha) que se encontra no carrasqueiro ou carrasco (*Quercus coccifera*) que, sêca e pulverizada, dá uma côr vermelha muito viva. — Prof. Pereira Coutinho.

Grão malano — Ovar — sementeira de mistura de trigo, centeio, cevada e aveia, para verde.

Grão maieno — Minho — ferrejo constituído por mistura de aveia e cevada.

Vid. *alcaceire, alcacer, alcancer*.

Grão meudo — Ovar — sementeira de mistura de trigo, centeio, cevada ou aveia, para grão.

Grão na asa (ter ou estar com) — Vulgar — estar mais ou menos embriagado.

Grão na virilha (fica com) — Minho — diz-se daquele que nas feiras pretende bois cujo preço, por muito alto, o *deixa sem fala*, não se *fazendo* por isso, para a compra, logo à primeira.

Retira-se pálido e desconsolado, entra na taberna, *vira uns copos*, para ganhar coragem e sai de rompante direito à junta que satisfaz os seu desejos e o amor próprio, tossindo com ares pimpões, como a dizer:

«escarro o mêdo e puxo por dinheiro».

Quando alguém está a negociar, ninguém tem o direito de manifestar-se a respeito do gado em questão; outrém só pode *falar* depois de quem está, abandonar as negociações.

Grãsinha — Antigo — graínha, semente da uva. — Rebêlo da Fonsêca.

Gravanço — Mação — diz-se o grão que é muito grado.

Grau — Ilha da Madeira — o mesmo que *argau* (1).

Gravata — Douro — o conjunto de *olhos* que normalmente existe no embasamento das varas das videiras.

Vid. *fazer a gravata.*

Gravêta — Minho — grande ancinho de 26 dentes com que se *pesca* o sargaço.

Vid. *flor de Maio.*

Greiro — Sernache do Bonjardim — grão.

Grelha — Algarve — a parte da armação da nóra em que estão presos os alcatruzes.

Vid. *gôrra* (3), *louça* (1).

Gremalheira — Sernache do Bonjardim — corrente de ferro com que se suspende a caldeira sobre o lume.

Grepa — Matosinhos — cacho de uvas.

Grilo — Braga — o bico da agulheta do pulverizador.

Grimpa — Minho — flexa da árvore.

Vid. *galocha* (3).

Gripo — Alentejo — ramo sêco.

Gropelha — Alentejo — alcôfa grande.

Guano — Ilha da Madeira — nome dado a qualquer adubo químico.

Guarda (1) — segundo Alarte — *fiador, polegar.*

Guarda (2) — Douro (antigo) — o mesmo que vara de vinho, que se deixa na poda.

Guarda (3) — o mesmo que *saia*.

Gueixo — Ilha de S. Miguel — bezerro.

Guia da vinha — Almada — levantamento dos pampanos da videira, levando-os à posição horizontal, no sentido da linha de plantas, formando assim cordão seguido.

Vid. *guiagem, guiar a vinha*.

Guiagem — Almada — o mesmo que *guia da vinha*.

Guiar a vinha — Seixal — o mesmo que *guia da vinha*.

Guiços — Monsão — gravetos, lenha de ramos delgados.

Guincha — Bragança — enxada de pontas muito compridas e pá muito pequena.

Gundimar — Matosinhos — vindimar.

H

Hábito — Alentejo — igualha.

«Uma pessoa do seu hábito» — de sua igualha, classe.

Haido — Minho — corte dos bois.
Vid. *aido* (2), *eido*, *heido*, *eito*.
Heias — Algarve — o mesmo que *leiras*.
Heido (1) — Minho — pateo do curral.
Vid. *eirado*.
Heido (2) — Beira Alta — páteo junto à casa.
Vid. *aido* (1), *eito*, *haido*, *quinteiro*, *rocio*.
Heido (3) ou **eido** — lugar ocupado por uma pessoa ou coisa:

«A menina estava à mesa e tirou-se do seu *eido* para o ceder à irmã». — C. de F.

Camilo abona a significação, quando em *A Freira no Subterrâneo*, diz:

«O refeitório, situado na extrema dêsse corredor, não oferecia feição notável».
«Uma ingente banca de madeira ocupava o centro, e bancos aderentes à mesa corriam circularmente».
«O *eido* de cada freira era assinalado por um garfo de ferro, uma escudela de pau e bilha de barro».

Heréus (1) — Ilha da Madeira — arrendatários de água.
Heréus (2) (hereo) — «o que paga ao enfiteuta os réditos da parte do chão ou campo que tomou à sua conta para beneficiar».

«Repartir o paúl por hereos». — M. Lus.

Heréus (3) — hereje.

«Bem abasta estorvares os *hereos* dos altos céus» — Gil Vicente.

Heréus (4) — herdeiros.

Herte — Ilhavo — ordem ao boi para saír do rêgo, quando a lavrar.

Herviça — Beja — diz-se assim a criação porcina que aparece no principio da primavera.

Hissope — Douro — enxofradeira de secção elitica, de folha de Flandres.

Home, há — Trás-os-Montes — exclamação de espanto, de admiração.

I

Idade de um brazão — vinte anos. — (S. Pimentel

Vid. *brasões.*

Imbrer — Salvaterra de Magos — diz-se a formação do *calo* do enxerto.

Vid. *arregaçamento, tecido cicatricial, verdugão.*

Imbudo — Sernache do Bonjardim — funil grande.

Incenso — Açores — diz-se assim o pitosporo.

Vid. *cama* (1), *lenha de incenso.*

Incorrido — Beira Baixa — diz-se assim o toiro corrido.

Incuba — Douro — envasilhamento do vinho.

Indez — Mação — diz-se assim o ovo que se deixa no *linheiro* ou *ninheiro* de postura das galinhas, para que ponham sempre no mesmo sítio e se não percam os ovos.

Vid. *endes, linheiro, ninheiro.*

Infancia (resina da) — Beira Baixa — diz-se assim a resina resultante das sangrias do pinheiro, feitas de Julho a Setembro.

Inforno — Alentejo — dá-se êste nome ao *ladrão* do lagar de azeite.

Vid. *ladrão* (1).

Ingectiva (1) — Ilhavo — vício do boi para marrar.

Ingectiva (2) — Trás-os-Montes — expediente, meio, recurso.

Insinho — Minho — ancinho.

Insua (1) — Algumas regiões — ilha de areia no rio.

Insua (2) — «o mesmo que mouchões».

Insua (3) — Bairrada — terreno em que há vegetação abundante; abundância de qualquer coisa.

Insua (4) — Coimbra — terreno de cultura, com area relativamente pequena, situado nas margens dos rios.

Quando a area dêstes terrenos é grande e não é dividida em leiras ou talhões, toma o nome de «campo» no Norte e o de «lezíria» no Sul. Assim, diz-se «Campos do Agueda», «Campos do Vouga», «Campos do Mondego» ou «Campos de Coimbra» — que são notáveis pela sua beleza, extensão e fertilidade —, e «Lezírias do Ribatejo» ou do «Tejo», que

ocupam larga extensão e muitas das quais foram pertença do infantado até à data (1835) em que foram alienadas pelo Estado, mediante venda.

Os padroados da Vila de Alvaiazere, Ferreira do Zezere e Vila de Rei, de que os templários tomaram posse em 1306, por ordem de D. Deniz, foram-lhes concedidos como compensação da grande lezíria, denominada «Lezíria dos Freires», que aqueles possuíam próximo de Santarem e haviam cedido àquele rei.

Vid. *morraceira, mouchões.*

Inverna — Portalegre — inverno rigoroso que prejudica a agricultura.

Invernadouros (1) — «pastio de incultos almargiaes ou de terras de monte ou de planícies mais ou menos empousiadas, folgado à pastoriação da primavera ou verão e guardado para o inverno».

São pastagens compostas de erva sêca e da nova rebentação outonal, embora pastos de maior pujança que os *agostadouros,* nem sempre são de bom provo se o estio ardente queimou a erva e as geadas temporãs atrazam a enrelvação outoniça, ou chuvas aturadas os convertem em almargens alagadiceiras.

Correspondem os invernadouros alentejanos às chamadas pastagens, *campos enfenados*, das terras de Miranda, de Trás-os-Montes». — S. B. Lima.

Vid. *agostadouros, campo enfenado, lamas do povo, lameiros, outonos, roedouros.*

Inverneira (1) — Minho Interior (região serrana) — designa-se assim a pastagem que o gado, em regime de manadio, utiliza no inverno, nos vales e planícies.

Vid. *branda* (1).

Inverneira (2) — Minho Interior (região serrana) — o termo designa também o abrigo do pastor e do gado, no inverno, enquanto permanecem nos vales e planícies.

Ir à chavelha — Almada — diz-se dos homens que fazem o *primeiro dente* da *manta* na surriba.

Vid. *manta* (1), *primeiro dente.*

Ir à lavadoira — Almada — diz-se dos homens que fazem o *segundo dente* da *manta* na surriba.

Vid. *manta* (1), *segundo dente.*

Ir à rabeia — Almada — diz-se dos homens que terminam a abertura das valeiras da *manta* aberta no *primeiro* e no *segundo dente.*

Vid. *manta* (1), *primeiro dente, segundo dente.*

J

Jangada — Minho — espaldeira em volta dos campos.

Jangadas — Minho — varas ou lançamentos de uma *ueira* que se prolongam até à *ueira* visinha e se entrelaçam com as suas.

Janotas — Beira Baixa — os porcos oriundos do Fundão.

Jardias (1) — Alcacer do Sal — terras arenosas (arenatas terciarias lacustres) com mato.

Jardias (2) — Alentejo — charneca com rosmaninho, alecrim, camarinhas, etc.

Jarro — «pêlo caprico, grosseiro, rigido, hirto, que se encontra misturado com a lã de certas raças ordinárias».

Joaninha (1) — Minho — pulgão da vinha.

Joaninha (2) — Douro, Minho — pequena vasilha cilindrica ou achatada, feita de aduelas e arcos.

Joeira (1) — Algarve — cesta em que se transporta tripas para lavar.

Joeira (2) — «peneira».

Joia — Trás-os-Montes — azevem.

Jubada — Minho — batega de água.

Jugo (1) — Vulgar — canga.

Jugo (2) — Antigo — dizia-se assim uma junta de bois utilizada em trabalhos agrícolas.

Foi daqui que resultou, como é sabido, denominar-se *jugada* o «direito Real que pagam os lavradores de terras jugadeiras, de ordinário é um moio de trigo, ou de milho por cada porção de terra, quanta uma junta de bois pode lavrar cada ano; e se é terra de vinho, ou linho paga-se o *oitavo*».

«Outras vezes as terras jugadeiras (as que pagam *jugada*) pagam

só oitavo de grãos, e teem outras variedades segundo os forais, costumes ou privilégios».

Vid. *cavalaria de maio.*

Jugueira — Minho — curva da canga que assenta no cachaço do boi.

Juncada — Lourinhã — o mesmo que *peia.*

Juntada — Aveiro, Gafanha — diz se do conjunto de amigos dum rapaz que vai casar e para quem constroem a casa de habitação — de «adobes».

Vid. *adobe, espigueiro-artigo, rogada.*

L

Labrusca — Minho, Beira, Estremadura — *casta* de videira, bastante cultivada de embarrado, em algumas regiões.

Rebêlo da Fonsêca — in «Memórias de Agricultura», obra premiada pela Academia Real das Ciências de Lisboa, em 1790, descreveu assim a *casta* de videira Labrusca: «Fôlhas medianas abertas em cinco, terminadas em ponta de seta, desigual e profundamente recortadas em forma de serra, de côr verde escuro com malhas vermelhas, e verrugas, por baixo cinzentas com felpo amarelado, pesinho vermelho, nervos verdes; vides amareladas com salpicos pretos, botões em espaço de cinco dedos; cacho comprido, unido, pesinho da côr da vide, e comprido de cinco dedos; bagos miudos, redondos, pretos lavados de azul, pico na ponta, casca dura, e grossa, três grãosinhos; suco sub-ácido».

Labrusco (1) — Algumas regiões — o mesmo que *Labrusca*.
Labrusco (2) — Distrito de Aveiro — *casta* tinta, pouco cultivada.

«Tem cacho comprido, tochado, bagos grandes».

Labrusco branco — Estremadura — *casta* com frutos branco-amarelados, sem valor, tanto pela quantidade, como pela qualidade que produz.

Cultiva-se no Cartaxo uma *casta*, que dá frutos branco-alambreados, com o nome de Labrusco, que A. A. de Aguiar diz aneira, bastante produtiva, em ano de safra, serodia, aromática.

Verifica-se aqui, como sempre e em toda a parte — quando se trata de identificação de *castas* — a confusão que desde velha data impressiona e tem sido instante preocupação de viticultores, sábios, filósofos e literatos, desde Democrito (520-460 a. C.), levando-os a reclamar o estabelecimento da sinonimia das *castas* de videiras.

Semelhante preocupação perdura e acentua-se até em nossos dias, e com justa razão.

Entretanto, nada se faz, após o entusiasmo dos congressos, e as dificuldades são cada vez maiores, mercê da crise aguda e persistente que a viti-vinicultura atravessa.

No caso sujeito, de que se trata ?

De variações e formas culturaes da Vitis Labrusca ?

A Labrusca — americana a que Lineu deu fóros de espécie em 1763 — foi importada pela Europa, e abundantemente.

A sementeira, a selecção e a hibridação desta espécie no estado selvagem deram origem a grande número de formas culturaes melhoradas que foram importadas pelos países vitícolas europeus, e entre as quais está a Isabella, por exemplo, tão largamente cultivada em Portugal (continente e ilhas adjacentes), apesar dos seus muitos e grandes defeitos.

Dessas formas culturaes, algumas dão frutos brancos.

Em face da descrição da Labrusca, feita por Rebêlo da Fonsêca, e acima transcrita, persuado-me de que é bem possível que se trate efectivamente duma dessas formas culturaes da Vitis Labrusca — que tantas são — mas sem nada garantir, por agora.

O caso — como tantíssimos outros — constitue problema ampelográfico interessante, mas que não cabe aqui desenvolver, como é obvio.

Para terminar, direi que o insigne botânico, o falecido Prof. Pereira Coutinho escreveu :

«A videira entre nós já aparece sub-espontânea (labrusca) e produz então frutos mais pequenos, pouco sacarinos e bastante uniformes».

É sabido que labrusco (do latim *labruscus*) significa inculto, rude, agreste, silvestre.

O termo foi, em tempos idos, aplicado, figuradamente, com o mesmo sentido, como se vê no seguinte passo da Decada II, L. v. CXI, de João de Barros, a proposito dos casamentos que o grande Afonso de Albuquerque promoveu na India, entre portugueses e mulheres indigenas da classe baixa.

«...aquele seu bacelo era de *vidonho labrusco* em ser mestiço, principalmente por ser da mais baixa planta do Reyno que seria para ele parreira dante a ponta que o primeiro asno de trabalho que viesse àquela cidade lh'as havia de roer, porque de gente tão vil, como aquela que aceitava casar por aquele modo, não podia esperar fruto que tivesse honra, nem as qualidades para aquelas grandes esperanças de Afonso de Albuquerque...».

Laburdo — Beira Baixa — denomina-se assim a peça que prende o peso da prensa de vara e fuso ao parafuso, que trabalha na cabeça do *feixe*, e com o qual se desloca aquele peso.

Vid. *feixe, galhurdo, lagar de fuso e peso.*

Lados (plantio de) — Ilha de S. Miguel — rebentos lateraes dos ananazes, que se utilisam para a propagação.

Vid. *brolho* (plantio de).

Ladrais (1) — Minho — o mesmo que *empanas*.

Ladrais (2) — Sernache do Bonjardim — taipais de madeira que se aplicam no carro de bois, com fim identico ao das sebes.

Vid. *empanas, ladrais* (1).

Ladrão (1) — Vulgar — depósito subterraneo onde se recolhe o vinho ou o azeite que se estravasa das vasilhas respectivas.

Ladrão (2) — pequeno orificio que as enguias por vezes fazem nos reservatórios de água e por onde esta de some.

Ladrão (3) — «vergontea que nasce ao pé da árvore e furta o cevo (seiva) que havia de ir para ela» — R. Bluteau.

«Outro tanto direi daquela esteril roda de ladrões da raiz» — Castilho.

Vid. *carraças, espoldra* (2), *limpa* (1), *mairrão.*

Em viticultura, tenho como *ladrão* todo o ramo proveniente de qualquer gomo com que se não conta ao executar a poda, quer do tronco, dos braços ou da cabeça, quer mesmo dos segmentos (varas ou talões) que se talham na poda e nos quais se presume e deseja que saia apenas um em cada nó.

Apesar do nome rebarbativo de *ladrões* dado a estes ramos, certo é que semelhantes *ladrões* são, muitas vezes, benéficos e, por isso, nem sempre se podem ou devem suprimir, independentemente de terem ou não terem cachos, e quer estejam no tronco, nos braços ou nos ramos novos, resultantes da rebentação dos gomos normais dos segmentos (varas ou talões) deixados na poda de inverno.

Refiro-me especialmente à videira, de cujos tronco e braços saem, muito freqüentemente, ramos adventícios — *ladrões* — originados em gomos dormentes; e também aparecem, quási sempre *ladrões* nos ramos novos — de um ano — deixados na poda, mercê de multípla rebentação no mesmo nó, graças ao facto de o sistema gemario ser seriado e constituido pelo mínimo de dois gomos em cada nó, podendo ir êste número até 7, além do *gomo antecipado* ou *adventício*.

Nestes termos — se estes *ladrões* não significam um vício congénito da *casta*, serão a conseqüência de uma poda defeituosa, por excesso de repressão. É a natureza que procura, por via dêste processo de auto-regulação, estabelecer quanto possível, o equilíbrio entre as capacidades funcionais de absorção e de consumo, buscando assim as melhores condições de vida, para a propagação da espécie e para a produção do fruto.

E, mesmo que assim não seja, muitas vezes se poupa um *ladrão*, que servirá para que se assente uma poda mais conveniente.

Resulta do exposto — que é um facto de todos os dias, em viticultura — que, desde que se não conheça muito bem o modo de ser das *castas* que constituem uma vinha, é de tôda a conveniência a máxima cautela ao esladroar as varas e talões deixados na poda, até que, pela observação e a experiência, se alcance o conhecimento perfeito da índole das castas que se exploram. Entretanto, é sempre conveniente suprimir os rebentos suplementares que apareçam nos nós em que estejam os sarmentos que podem ou devem ser aproveitados na poda seguinte, visto como o crescimento e lenheficação daqueles rebentos, no mesmo nó, traz como conseqüência quási certa um embasamento defeituoso de todos os concorrentes no mesmo nó e também a deformação da sua secção, achatando-os, e os ramos nestas condições não oferecem a predisposição mais conveniente para a vegetação e frutificação perfeitas.

Quere dizer, um bom executor do esladroamento deve conhecer muito bem as *castas* da vinha em que trabalha e ser *sempre* — em todos os casos — quem saiba da poda em sêco, justamente para saber escolher, entre tudo quanto pode ser suprimido em verde, aquilo que será útil poupar para ser aproveitado na poda do inverno seguinte.

Na videira, nem sempre o *ladrão* é estéril, antes pelo contrário, é vulgar ver-se os *ladrões* com cachos. Tão pródiga a Natureza foi connosco, quanto às condições ecológicas para a cultura da vinha, que até os *ladrões* dão. Contudo, não se comova o viticultor com esta fartura e — desde que tenha a certeza de que um ramo é *ladrão*, nas condições que acima indiquei — suprima-o inexoràvelmente, pois que, embora com fruto, ainda é *ladrão*: se não relativamente à quantidade de fruto produzido, é-o com certeza sob o ponto de vista da qualidade e também pelo que respeita às reservas para a rebentação e produção dos anos subseqüentes.

Ladroar — Barcelos — esladroar.

Vid. *lasdroar*.

Lagar do fuso e peso — vulgar — diz-se quando o fulcro inferior do parafuso que move a vara-prensa (prensa de vara e fuso) se apoia no estro do lagar — o que sucede quando êste é de vasto taboleiro — ou fora dele, encastrando-se em um pesado bloco tronco-cónico de granito, que se eleva ao baixar a prensa (vara). (Fig. 13)

Vid. *feixe, lagar de tesoura, madre, trave.*

O lagar teve antepassados, dos quais o primeiro foi — segundo diz Rich no «Dict des ant. rom, et grecq. — s. v. Torcular» — um *calhau*

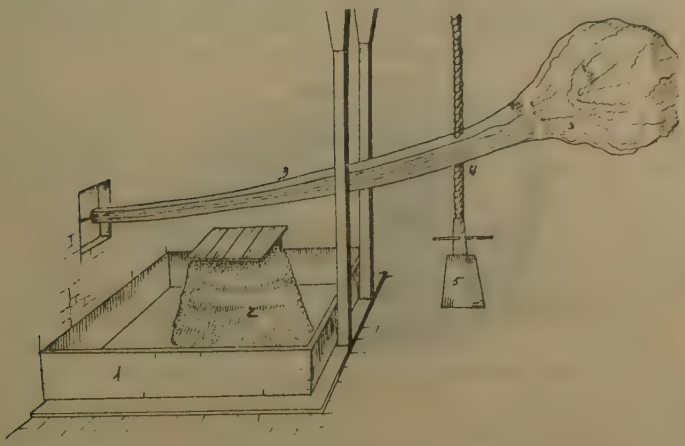


Fig. 13 — Lagar de fuso e peso

1 – Lagar ; 2 – Pilha de bagaço a espremer ; 3 – Vara-prensa ; 4 – Fuso ou parafuso ; 5 – Pêso.

e uma alavanca, servindo esta para levantar aquele e mantê-lo erguido enquanto se colocava na *cama* as uvas ou azeitonas a esmagar.

Colocada aí a quantidade de frutos conveniente, deixava-se cair o *calhau* sôbre êles, espremendo-os assim e, com a alavanca, provocava-se, dora em quando, pequenos movimentos da grande pedra (o *calhau*) com a alavanca referida, facilitando-se por esta maneira o melhor esmagamento dos frutos e mais fácil escorrência do líquido.

Tudo isto era, na verdade, rudimentaríssimo.

Apareceram depois as *pias* — como a de Azere, no concelho de Arcos de Val-de-Vez (Fig. 14) e outras, referidas por F. Alves Pereira

no vol. IV de «O Arqueologo Português» — nos primeiros séculos da era cristã, e que representam a transição do processo do *calhau*, acima descrito, para o *trocularium*, que é o mais próximo antepassado do lagar actual, de vara e fuso, e idêntico, como vou procurar pôr em evidência.

O *trocularium* era costituído pelo *prelum* (a trave ou feixe de hoje), fixado à parede por uma das extremidades (*lingula*), mas móvel à custa de um eixo e, portanto, suscetível de baixar-se a outra extremidade à custa da *sucula* (espécie de cabrestante, que actualmente é substituído pelo fuso e o contrapêso de pedra). Assim, essa *trave* — como sucede no lagar de vara nos nossos dias — descia e premia o *pes vinaceum* (uvas mais ou menos esmagadas) — com a parte compreendida entre o

Fig. 14 — Pia de Azere

extremo preso à parede e aquele em que actuava o cabrestante — *pes vinaceum* esse que se tinha colocado prèviamente na *area* (o lastro ou estro do lagar) dentro de ceiras (*fiscinae*) ou de cinchos (*regulae*).

Vid. *feixe, lagar de fuso e peso, lagar de tesoura, trave.*

Lagar de pé e perna — Alguns lugares do Norte — diz-se assim aquele em que a pisa da uva é feita a pés.

É o lagar tradicional e vulgar.

Lagar de tesoura — designa-se assim aquele em que a prensa de vara e fuso tem o fulcro inferior do parafuso apoiado em uma trave que está fixa por baixo do taboleiro.

Vid. *feixe, lagar de fuso e peso, madre, trave.*

Lagareta (1) — Douro, Minho — a pia que está colocada por baixo da

torneira do lagar, para onde se vai esgotando o lagar e onde se colhe o vinho para envasilhar.

Lagareta (2) — Braga — diz-se assim a prensa com que se espreme o bagaço de uvas, para lhe extrair o vinho que contém e que não *saiu à cana*.

Vid. *vinho que sai à cana*.

Lagariça — Bairrada — lagar pequeno, cujo estro e rodavinho são de madeira em vez de pedra, como é, e bem, o lagar tradicional.

Lagido estéril — Açores, (Ilha do Pico) — diz-se assim aquele cujas ondulações são ôcas e formam bolhas ou cavernas.

Vid. *terreno de lagido*.

Lagido fértil — Açores, (Ilha do Pico) — aquele que tem *rachões*.

Vid. *terreno de lagido*.

Lágrima — vulgar — o mesmo que *rasto da aguardente*.

Vid. *vinho que faz rasto da aguardente*.

Lagueiros — molhos de linho preparados para serem curtidos por maceração em água. — F. Lapa

Vid. *aguadeiros*.

«Molhos de linho com as raizes para um lado e as pontas para o outro». — *Enciclopédia Portuguesa*.

Lairona — Ribatejo — gradagem rápida, executada pelas *tralhoadas*.

Lama — Lemede — lavoura.

Lamas — Almada — adubo resultante dos lixos de Lisboa.

Lamas do povo — Trás-os-Montes, Beiras serranas — lameiros ou pastagens baldios, onde vai pastar todo o gado do burgo.

«Andam estes prados em geral tão mal tratados, tão estragados pelo empoçamento da água e espesinhamento do gado que mal brota aí erva de bom pasto que possa sustentar nem sequer o décimo do gado que habitualmente se lhe lança. Conheciamos já de longe ao primeiro golpe de vista quais eram as *lamas do povo*, observando uma terra rapadiça, erma e rasa de tôda a boa vegetação, uma nódoa fusca, quási còr do chão, porque também pouco mais do chão as constituía: — justificavam bem o rifão, que em algumas partes corre, que *o que é do comum não é de nenhum*, porque todos querem utilizar os fracos e poucos pastos que dão todos êsses prados, todos estragam, mas ninguém trata de melhorá-los, e por isso a ninguém, na verdade, bem aproveitam». — S. Bernardo de Lima.

Lamber as uvas — Tomar — escaldão.

Lameiro — Minho — cultura de forragens semeadas na ocasião da arrenda dos milharais.

Em geral, é uma mistura de azavem (*Lolium perenne, Brot.*), erva castelhana (*Lolium multiflorum, Lam.*) e erva lanar ou molar (*Holcus lanatus, L.*).

Vid. *anesa, lameiro velho, lameiros.*

Lameiro velho — Minho — é o prado permanente que se instala na melhor terra e que tem boa lima, e é constituído vulgarmente, na maior parte, pela erva molar (*Holcus lanatus, L.*) e pela língua de ovelha (*Plantago lanceolata, L.*).

Lameiros — Trás-os-Montes — prados naturais, cujos fenos tem valor nutritivo que rivaliza com o dos melhores da Europa Central, como demonstrou o Prof. Pereira Coutinho.

Vid. *lamas do povo, lameiro velho.*

Lampadários — Minho — o mesmo que *rédeas.*

Vid. *balseiros, rédeas, sacavinhos.*

Lança (1) — Antigo — Santarém — cana que atravessa o *mourão* com que se empa a videira. É o tutor oblíquo da empa de tendal.

Lança (2) — Antigo — o mesmo que *cana.*

Vid. *cana* (2).

Lançamento — Vulgar — rebento, ramo novo que aparece durante o período de crescimento; renovo.

Lanços — Ilha da Madeira — talhões de uma propriedade.

Lande ou do tempo — Alentejo — segunda camada de fruto do sobreiro, produzida de Novembro a Dezembro.

Vid. *bastão, lande serodia, landisco.*

Lande seródia — terceira camada de fruto do sobreiro.

Vid. *bastão, lande ou do tempo, landisco.*

«A mau bacorinho boa lande: — aos maus e sem merecimentos vêm as boas fortunas». (Eufr. 1-3).

No Minho, chama-se *landres* às landes e diz-se do carvalho — que é árvore muito estimada:

«Grande árvore é o carvalhinho,
De quatro castas de fruto:
Bogalhos e bogalhinhos,
Landres e maçãs de cuco» (escremento).

Presumo que a estimação em que ali é tido o carvalho vem da época em que se praticava o culto druídico entre os celtas, visto que, nas diversas manifestações desse culto, tinha lugar de destaque a colheita do visco do carvalho, «que tinha a honra de ser planta nacional»[1].

E isto porque, para esses fanáticos, o visco constituia um dom especial dado por Deus a esta árvore.

Assim sendo, essa colheita do visco era uma cerimónia simbolica, que patenteava o culto especial das plantas, com grande e aparatosa complicação.

Realizava-se esta solenidade — a maior de todas — no sexto dia da lua de Dezembro.

Por outro lado, é sabido que o carvalho era, já em tempos mais recuados, o emblema da fôrça e a divisa da guerra, e entre os celtas — essencialmente guerreiros — era tido, por isso, em consideração especial.

Sabido é também que em quási todos os povos se tinha como grande e a mais estimada distinção o ver-se coroado com um ramo de carvalho, como prova do reconhecimento geral de qualquer êxito guerreiro, literário ou artístico.

Entre nós — ainda sob o peso da tradição — considera o nosso bom povo algumas plantas, o vimeiro, por exemplo, e o carvalho, como virtuosas, para o efeito de curar quebraduras ou hernias.

No Minho e em alguns lugares do distrito de Aveiro — que eu saiba — ainda se crê e se pratica neste sentido — com o cerimonial seguinte :

Quando uma criança é *quebrada*, abre-se, na noite de S. João, uma fenda no tronco de um carvalho, com a capacidade suficiente para por ela poder passar a criança, devendo haver todo o cuidado em que o tronco não seja esmurrado, nem se destaque qualquer fragmento da casca.

Feito isto, ao bater da meia noite, o padrinho, tendo o quebrado ao colo, coloca-se de um lado do carvalho e a madrinha do outro, e diz, no momento em que passa a criança pela fenda:

---

[1] O visco (parasita com flôr — diversas espécies da família das Loranthaceas) implanta-se nos ramos das árvores hospedeiras, para viver quási exclusivamente à sua custa.

São vítimas dêste inimigo várias árvores, como por exemplo o carvalho, a macieira, a oliveira, as quais, quando a invasão é grande, são fortemente prejudicadas pelo esgotamento que sofrem.

Aceite, senhora comadre,
êste nosso afilhado
que nasceu são
e é quebrado;
passemo-lo pelo carvalho,
e o milagroso S. João
nos faça êste milagre:
o carvalho vá soldando
e o menino vá sarando.

A madrinha, por sua vez, passa a criança ao padrinho, repetindo a versalhada em que apenas substitue comadre por compadre.

Em seguida, a madrinha despe a criança, para substituir as roupas de uso pelas de luxo. As mesmo tempo, os assistentes apertam com vimes a fenda aberta no tronco da árvore, tanto quanto possível, para estabelecer o contacto dos hemicaules, barram-na com grêda humida e envolvem-na com as peças de roupa tiradas à criança. Isto, para que o carvalho não venha a secar, visto que S. João só fará o milagre se a fenda soldar e o carvalho não morrer.

Landisco — o mesmo que *lande serôdia*.

Landres — Minho — o mesmo que *landes*.

Lanterna — Ribatejo — o mesmo que *entrosa*.

Largar o feijoal aos bois — Portalegre — deixar pastá-lo, após a vindima, que é quando se faz a última colheita do feijão.

Largo — Estremadura — o mesmo que *calva*.

Larica (1) — Beira Alta — uma doença (qual?) que ataca os cereais.

Larica (2) — Beira Alta — pessoa enfezada.

Vid. *espicho* (1), *lercas*.

Larica (3) — Vulgar — fome.

Lasdroar — Douro — esladroar a vídeira.

Lata (1) — Minho — parreira estabelecida em volta das habitações, nos quintais, estradas e caminhos.

Lata (2) — Antigo — «vara que atravessa, cruzando, as que assentam nas colunas, ou forcados das parreiras».

Lata (3) — Região do Dão — courela, belga.

Lata (4) — Algarve — indivíduo maçador, importuno.

Lata (5) — Calão vulgar — desfaçatez.

«Ter lata: — ser descarado».

Lata (6) — denomina-se assim a parte central duma vergontea de cas-

tanheiro, de que se tira dois arcos, mediante dois cortes longitudinais, que a dividem em três partes, dando, as duas externas, arcos para pipa e barril, e a central (a *lata*) é utilizada para canastras, etc.

Vid. *cunhete lavrado, cunhete rachado, lavrar o arco, rolar.*

Lata (7) — Santarém — «latão pequeno».

Vid. *latão.*

Latada (1) — Ilha da Madeira — «espaldeira em campo livre, baixa e sem muro».

Trata-se, ao que parece, dum *bardo.*

Vid. *aba, bardo* (1), *corredor.*

Latada (2) — «o tecido que formam os ramos da parreira» — R. Bluteau.

Latada (3) — Minho — parreira em volta dos campos, hortas, pomares, etc.

«Abençoadas as videiras
Que se enroscam à profia
Em latadas e parreiras,
Dando abraços d'alegria».

C. Santos

Latada (4) — Santarém — cordão de videiras que limita os caminhos.

Latada (5) — Algarve — abegoaria, curral dos bois.

Latão — Santarém — caixa de ferro que se monta, na ocasião da vindima, nos carros para transportar as uvas para o lagar.

Cada *latão* leva 1.500 kgs. de uvas.

Lateiro (1) — Minho — parreira cuja altura vai de 1 a 2 metros.

É inclinada e exposta ao sul.

Lateiro (2) — Dão — diz-se assim cada uma das peças que assenta sobre os esteios ou prumos da parreira, limitando o seu perímetro.

Lateiro alto — Minho — o mesmo que *lateiro* (1), mas cuja altura excede 2 metros.

Lateiro baixo — Minha — o mesmo que *lateiro* (1), mas cuja altura não excede $1^{m},5$.

Lateiro mediano — Minho — o mesmo qu *lateiro* (1), mas cuja altura é de 2 metros.

Latos — Minho — «os ramos das árvores com que se faz a latada».

Lavatório — Mação — diz-se assim a mistura de água e vinho com que se procede à lavagem do coração dos porcos, por ocasião da matança, quando se desmancham.

Lavoura à beira — Cascais — lavoura geral de um terreno, deixando-lhe a superfície tão regular quanto possível.

Lavoura à beirinha — Oeiras — diz-se assim aquela que é cuidada, «feita a miudo», para sementeira de milho ou de grão.

Lavoura sôbre restevas — Ribatejo — a mobilização ligeira dos restolhos (a $0^m,10$ ou $0^m,12$ de profundidade), que se pratica em Julho, com o fim de limpar o terreno das raízes das ervas ruins que possam existir a essa profundidade e que a gradagem subsequente descobre, facilitando a sua séca e colheita.

Lavrar o arco — diz-se assim o acto de alisar com o cutelo a face interna das peças que dão arcos e *latas*.

Vid. *lata* (6).

Lavrada — Barcelos — o mesmo que *vessada*.

Vid. *vessada* (2).

Lei — Sernache do Bonjardim — amizade.

«Ter muita lei»: — ter muita amizade.

Leirão (1) — Minho — castanheiro muito alto.

Leirão (2) — espécie de rato dos campos (*Mus glis*), de focinho negro e colar branco.

Quando novo, é fàcilmente domesticado. A sua carne foi muito apreciada pelos romanos, depois de engordados cativos em vasos especiais a que se dava o nome de «Gliraria».

Leirão de pranta — Ilhavo — alfobre de couve.

Leiras (1) — Vulgar — os canteiros em que a terra de cultura é dividida, ao ser armada para hortas.

Vid. *courela* (2).

Leiras (2) — Alguns lugares — os regos abertos pela lavoura de sementeira, para receberem a semente.

«Vem já inchando o trigo aos frémitos nas leiras». — Castilho.

Leiva (1) — Ilha de S. Miguel — terra de pinhal e mato, que se utiliza para a constituïção do solo das estufas.

Vid. *leiva de palame*.

Leiva (2) — Algumas regiões — diz-se assim o espigão da lavoura em espigoado.

«Que direi do cultor que, mal semeia, acode a leiva a derruir que nada criar pode?» — Castilho.

Leiva de palame — Ilha de S. Miguel — diz-se quando a *leiva*, em vez de ser empregada tal qual chega da origem, é posta a fermentar durante dois mêses, pelo menos.

Vid. *leiva* (1).

Em qualquer dos casos, a *leiva* é elemento muito importante do solo da estufa em que se pratica a cultura do ananaz. A sua aplicação faz-se sôbre o *enchimento* ou *cama* que, por sua vez, é constituída por *lenha de ramada, mondas* e *terra velha de estufa que abafa a cama*.

Vid. *abafar a cama, cama* (2), *enchimento, lenha de incenso, mondas*.

Leivas — Minho — aduelas.

Leiveiro — Ilha de S. Miguel — o homem que colhe e transporta *leiva*,

Vid. *leiva* (1).

Lenha de incenso — Ilha de S. Miguel — denomina-se assim os ramos de *Pittosporum undulatum* que se utiliza na constituïção do *enchimento* ou *cama* do solo da estufa e que são cobertos com as *mondas*.

Vid. *lenha de ramada, mondas*.

Lenha de ramada — Ilha de S. Miguel — o mesmo que *lenha de incenso*.

Lenho enteado — Leiria — diz-se aquele que é rico de resina infiltrada.

Vid. *achas* (2).

Lenhol — Figueira do Castelo Rodrigo — o mesmo que *vão*.

Vid. *carreira* (2), *vieiros*.

Lenteiro — Beira Alta — o mesmo que *lameiro*.

Lercas — Bairrada — o mesmo que *espicho*.

Vid. *espicho* (2), *larica* (2).

Leva a gata — Minho — grito dos mancebos no desafio dos mangoais.

Vid. *malhada* (1).

Levada (1) — Ilha da Madeira — canal de irrigação que conduz a água da montanha aos campos.

Levada (2) — Vulgar, no Continente — a água que corre por uma vala ou canal.

«Hortas metidas entre valados de piteiras, enquanto ao lado sussurrava a levada corrente pelas regueiras». — R. da Silva.

Levada (3) — Ribatejo — primeira poda de enxertos.

Levadeiro — Ilha da Madeira — homem que distribue a água pelas levadas.

Vid. *levada* (1).

Levanta (1) — Douro — empa. Levantamento dos pampanos no verão.

Levanta (2) — Colares — aplicação dos *pontões*.

Vid. *levante da uva, pontões.*

Levantamento — Carcavelos — endireitar a videira.

Levantar — Ilha Graciosa — desempedrar, despedregar um terreno.

Levantar a vinha (1) — Ilha do Pico — colocar as pontas das varas sôbre os muros dos *currais* ou sôbre pedras ou forquilhas de cana.

Vid. *levanta* (2).

Levantar a vinha (2) — Seixal — o mesmo que *levanta*.

Vid. *levanta* (2).

Levante — Algarve — vento leste ou sueste.

Levante da uva — Colares — o mesmo que *levanta*.

Vid. *levanta* (2), *pontões.*

Levante do alqueive — Oeiras — «alqueive de culturas sachadas».

Levar a gaita — Santarém — diz-se que *leva a gaita* o trabalhador que, na cava da vinha, se atrasa dos companheiros, os quais o multam.

Vid. *chamusco (cheira a), multa.*

Levar lampo — Minho — ir depressa.

Liaça (1) — Ilha de S. Miguel — vime rachado, com que se ata a videira.

Liaça (2) — Mação — diz-se assim a corda com que se aperta a carga que um animal transporta.

Liar — Trás-os-Montes — engalfinhar.

Diz-se, dum modo geral, em todos os casos de luta entre pessoas e também em referência à luta entre toiros.

Vid. *engaliar, toiro marel, turra.*

Limpa (1) — Antigo — supressão dos olhos da cepa e das varas velhas da videira, assim como dos *gamões* que aparecem nos segmentos deixados na poda, além do resultante do *gomo principal,* em cada nó, e também de todas as varas que, após a floração, não tiverem fruto. — Silva Teles.

Vid. *ladrão* (3).

Limpa (2) — Vulgar — queda da corola da flor da videira, após a fecundação.

Vid. *desinformação, escaruma.*

Limpa (3) — Algumas regiões — clareira; superfície em que não existe qualquer vegetação.

Limpa (4) — Alentejo — poda de limpesa da oliveira.

Limpador — Minho — o mesmo que *alimpador*.

Limpar — Algarve — esladroar.

Vid. *desladroar*.

Limpesa — Salvaterra de Magos — supressão dos ramos velhos de uma árvore.

Vid. *limpa* (4).

Limpesa do ar — Alentejo — poda das árvores.

Vid. *decote* (1).

Linde — Alto Alentejo — diz-se assim qualquer divisória de propriedades.

Linharada — Norte — o mesmo qua *arriga*.

Vid. *arrincada*.

Linheiro — Mação — designa-se assim o sítio onde as galinhas põem.

Vid. *ninheiro*.

Linhol — Figueira do Castelo Rodrigo — linha de videiras de uma vinha.

Vid. *lenhol*.

Lira do vinagre — Estremadura — diz-se que o vinho tem *lira do vinagre* quando aparece o pique acetico e o princípio do *véu do vinagre*, dando-lhe uma côr rósea, mais ou menos acentuada.

Lira do vinho — Estremedura — denomina-se assim a flor do vinho, que é precursora da azedia.

Liso (1) — Torres Vedras — dá-se êste nome ao entrenó ou meritalo do ramo da videira.

Liso (2) — Alto Alentejo — fenda em uma rocha.

Loobo — Beira Baixa (Alguns lugares) — lobo.

Lembro-me, a propósito, duma velha história, alegre, que corre no Algarve e que reza assim:

«Três estudantes, ao regressarem de férias, encontraram, no caminho, um lobo morto.

«Um dos viajantes propôs que cada um dos três désse sua sentença sôbre o dito lobo, não pagando a sua parte no próximo jantar aquele que désse a sentença mais geitosa.

«Aceite a idéia, disse um:

Êste lobo,
Por onde andou,
Do que comeu
Nada pagou.

«Disse outro:

Aquele lobo,
No meu sentido,
Comeu só cru,
Nada cozido.

«Disse assim o terceiro:

Eis aí um lobo,
P'lo que manifesta,
Das suas jornadas,
A pior foi esta.

«Analisadas e discutidas acaloradamente as três sentenças, não houve maneira de qualquer delas encontrar o sufrágio da maioria. Mas como todos três entendiam que o caso devia ser resolvido (ou não estivesse à vista um jantar sem preço, nem custo), houveram, por bem, convidar o juiz da Comarca para ser árbitro na questão.

«Aceite o convite, êsse juiz sentenciou dêste modo galhofeiro e espirituoso:

P'lo que os senhores me dizem,
E p'lo que vejo dos autos,
Os três pagam o jantar
E comeremos os quatro.

«E assim se fez, com acôrdo pleno de todos».

Lodões — Douro — terrenos frescos, fundos e férteis, muitos dos quais, actualmente, estão a ser explorados com a cultura da vinha.

Loia — Minho — crítica favorável, louvor.

Loja (1) — Minho e Beira Alta — curral dos bois.

Vid. *aido* (2), *mota, palheiro, quinteiro.*

Loja (2) — Antigo — adega.

Loja (nevoeiro fazer) — Douro — levantar, desaparecer.

Em Mondim da Beira há ou houve já a crença de que o nevoeiro desaparece quando uma velha de nome Maria se volta de costas para o vale enevoado e, curvando para a frente, levanta as saias e diz:

Nevoeiro,
Sobe ao outeiro;
Meu c... é tão lindo
E o teu é tão feio.

Em não sei que aldeia de Penafiel, afirma a crença popular que, nas ocasiões de nevoeiro, paira na atmosfera forte cheiro a azeite e que é devido à acção do *Tatro azeiteiro*.

Sob o ponto de vista meteorológico, dizem adágios populares:

«Nevoeiro na lama,
Chuva na cama».

«Nevoeiro na serra,
Chuva na terra».

Lomba — Aveiro — duna.

Lombos — Douro — encosta cujo pendor é para o mar.

Longas — Douro — pedras de chisto.

Lota (1) (primeira) — Douro — dá-se êste nome ao acto de aguardentar o vinho no momento de o envasilhar.

Lota (2) — Douro — designa-se assim a operação da trasfega do vinho, praticando-se, ao mesmo tempo, uma aguardentação conveniente.

Se o vinho manifesta algum defeito, nesta ocasião, cuida-se do seu melhoramento, tirando-lhe o defeito, se é possível, ou, pelo menos, exaltando-se-lhe o aroma e o paladar, afim de encobri-lo.

Lota sêca (1) — Douro — Denomina-se assim a trasfega que se pratica sem que, nessa ocasião, seja adicionada aguardente ao vinho.

A trasfega é uma prática de adega da maior importância, pois dela depende muito a boa limpidez, a salubridade e a conservação do vinho.

Na verdade, é sabido que no acto do envasilhamento — quer depois de realizada a fermentação tumultuosa no recipiente em que se fez a pisa das uvas e os recalques, quer quando se trata do fabrico de bica aberta — o conjunto que entra na vasilha vai carregado de impurezas, tais como peliculas, grainhas, terra, leveduras, bacterias, etc., etc., o que tudo constitui base para possíveis e até prováveis alterações do vinho, em período de tempo mais ou menos próximo; tais impurezas, porém, serão precipitadas gradualmente no fundo da vasilha e tanto mais ràpidamente quanto menor fôr o trabalho fermentativo e quanto mais baixa fôr a temperatura, visto que as baixas temperaturas reduzem e anulam mesmo a actividade das leveduras e a de diversos outros agentes, e a consequência lógica e certa dêsse facto é a impossibilidade da produção de anidrido carbónico na massa vinaria e portanto tornar-se muito mais fácil

e rápida a queda, no fundo da vasilha, de todas as impurezas que se encontram em suspensão no vinho, depurando-o por isso e tanto melhor quanto maior fôr o socego do vinho, mais baixa fôr a temperatura e maior fôr a insolubilização do creme tartarico, das substâncias pecticas e corantes, cuja conjunção constitui uma verdadeira rêde de arrasto das impurezas, o que corresponde, nos seus efeitos, a uma colagem valiosa e sem qualquer dos inconvenientes que a maior parte das colagens têm.

Quere isto dizer que pelo fim do inverno deve estar concluída a queda dessas impurezas ou, pelo menos, deve-se ter dado na sua maior parte. Nestas condições, é lógico concluir que a trasfega se deve fazer nessa altura, libertando portanto o vinho, já bastante purificado, da *mãe* que, em boa verdade, não é mais do que uma péssima *madrasta,* desde que se considere o conjunto de impurezas alteráveis e de agentes patogénicos que a constituem.

Se se não trasfegar, corre-se o risco de mais tarde, na primavera ou no verão, se perder o vinho, porque refermenta e portanto tolda-se, pela nova disseminação daquelas impurezas em tôda a massa, à custa do anidrido carbónico produzido por essa refermentação, e pode adoecer de maneira irremediável ou, quando menos, por uma ou ambas as razões, desvalorizar-se notàvelmente.

Estes perigos são tanto mais prováveis, e para temer, quanto menos sãs eram as uvas de que o vinho provém, quanto menos bem constituído fôr o vinho e também quanto mais açúcar houver ficado por desdobrar na fermentação normal.

Pode o vinho não ficar convenientemente espelhado com a trasfega do inverno (Janeiro ou Fevereiro) e, nesse caso, convem repetir a operação nos princípios da primavera.

É vulgar ver-se nas tabernas, em época adeantada do ano, o letreiro: «Vinho sôbre a mãe», querendo significar com isto que o vinho é puro, bem constituido, conservadiço e mais saboroso.

É claro que pode não estar, efectivamente, com a bôrra, e pode também não ser puro. Mas se, de facto, fôr vinho genuino e estiver sem trasfega, isso é garantia da sua boa constituïção, de que a matéria prima estava em ótimas condições e de que a fermentação e demais trabalhos de adega decorreram segundo os bons preceitos técnicos. Em todo o caso, «nunca fiando» e, por isso, faça-se sempre a trasfega, pelo menos, a de inverno.

No caso dos vinhos finos — os do Pôrto, por exemplo — deve-se considerar o caso com cautela, quando êles estão encascados, pois é necessário trasfegá-los todos os anos, sob pena de adquirirem o *gôsto* a

bôrra, que muito os desvaloriza, e a que os inglêses dão o nome de *dock-sick*, por ser vulgar encontrar-se êste defeito nos vinhos cujos cascos se demoram muito tempo nas docas, e para o qual também contribuem as baldeações freqüentes que os cascos ali sofrem.

Lota sêca (2) — Douro, Gaia — também se diz assim o acto de, logo a seguir ao envasilhamento do vinho, despejar a vasilha para um *balde* e tirar daí o vinho, a seguir, a caneco ou com bomba de trasfega, para a vasilha donde acabou de sair.

Semelhante prática tem por fim homogenizar o conjunto (o vinho e a aguardente que se aplicou na cama) e, ao mesmo tempo, arejá-lo.

Vid. *balde*.

Louça (1) — Algarve — designa-se assim os alcatruzes da nora.

Louça (2) — Antigo — as vasilhas pequenas e, principalmente, as medidas utilizadas na adega.

Louça (3) — Ribatejo — o chocalho que o gado trás ao pescoço.

Louça (4) — depósito geral das águas que alimentam a marinha ou salina, e que abrange o *caldeiro*, a *caldeira* e o *pégo* ou *viveiro*.

Luar inteiro — Minho — diz-se assim quando o luar dura tôda a noite.

Vid. *meio luar*.

Luanta — Minho — o mesmo que *manta*.

Vid. *manta* (2).

Luarracheiro — Minho — o vendedor de carne de porco.

Luiscrar — Minho — prestar atenção.

Luiz — Minho — o sol.

«Ao pôr do luiz»: — ao pôr do sol.

Luizinho — Minho — o mesmo que *Luiz*.

Luvinha — Minho — agulhas de pinheiro, sêcas.

Vid. *caruma* (1).

Luzerna do sol — Braga — escaldão da uva.

Vid. *queima* (2).

M

Macaco (1) — Douro — *talão* que se deixa na cepa (tronco da videira) para a rebaixar no ano seguinte.

Vid. *ladrão* (3), *polegar*.

Macaco (2) — Douro — recalcador da *balsa*, que se utilisa durante a fermentação tumultuosa do mosto.

Vid. *pisão*, *recalque*.

Macacos — Tarouca — malhais usados na espremedura do bagaço.

Vid. *madeira* (2).

Maça — Vulgar — instrumento com que se maça ou malha o linho.

Vid. *malha* (2).

Maceração — o mesmo que *curtimenta*, diz-se.

Mas a maceração, em rigor, consiste em deixar o vinho em contacto com a *balsa* (apenas o bagulho e as graínhas) durante um período largo de tempo após a fermentação, e que vai até 60 e mais dias.

Sucede isto no Alentejo por uma possível necessidade, um mal necessário, resultante de práticas erradas, como são a dificiencia de esmagamento da uva, o desengace e a doçura demasiada das uvas.

Pela maceração procura-se obter vinhos com côr, corpo e travo, que êles não têm ao findar a fermentação normal.

Estes vinhos possuem sempre condições de conservação muita fracas, são pobres de arôma e saem, finalmente, grossos, *carrascões* e ainda têm, muitas vezes, um gosto acentuado a pez, mercê de serem *cosidos* e mantidos em grandes talhas de barro, pesgadas interiormente.

Vid. *curtimenta*.

Machiado — Alcobaça — diz-se assim a semente ou tuberculo que apresenta sinais de degenerescência.

Machial — Algarve, antigo — montado.

Vid. *maxial*.

Machiar — «fazer-se a planta esteril ; não dar fruto». — R. Bluteau.

Machieiro — «sobreiro antes do seu completo desenvolvimento» — R. Bluteau.

Machio (1) — Vulgar — o mesmo que *bagoínha.*

Machio (2) — Torres Vedras — «ferrugem, alfôrra, fungão do trigo».

Machio (3) — «doença do grão dos cereais, tornando-o chôcho».

Machio (4) — «aglomerado de folhagem densa e alguns frutos na extremidade dos ramos ou junto do tronco dos pinheiros adultos». — S. Pimentel.

Machorra — esteril, maninha: uma ovelha machorra.

Vid. *machurra.*

Machorro — Algarve — diz-se assim qualquer insecto que se cria nas «grainhas» *(aquenios)* dos figos baforeiros e prejudica a acção dos agentes *(blastophaga grossorum)* da caprificação ou fecundação da figueira.

Vid. *figos baforeiros.*[1]

Machucadoiro — Mação — denomina-se assim o depósito de recepção da água de rega, ao sair do tanque ou poça, para depois ser distribuida.

Machurra — Sernache do Bonjardim — diz-se assim um animal ou planta esteril.

Vid. *machorra.*

Maço — Santarém — o mesmo que *perna de pau.*

Vid. *perna de pau, picar, pisão.*

Madas — Ribatejo — pequenos molhos de linho, depois de ripados.

Vid. *cópas.*

Madeira (1) — Alto Douro — diz-se assim o conjunto de tutores da vinha.

Madeira (2) — Ribatejo — os malhais e adufa que se coloca sobre a pilha de bagaço de uva para ser espremido.

Vid. *macacos.*

---

[1] Da figueira, o inimigo é o *Ichneumon ficario.* Invade os figos baforeiros na época em que já ali há larvas do *Blastophaga* ou *Blastophogo grossorum* que, picadas pelo longo ferrão daquele, recebem os ovos do parasita que o *Ichneumon ficario* é, e ficam, por isso, inutilisadas para o efeito das funções úteis que se lhes atribue na caprificação ou fecundação da figueira.

Todos os *Ichneumons* são parasitas. Põem os ovos nas larvas de outros insectos, onde evolucionam, devorando depois as larvas hospedeiras. São úteis, portanto, dum modo geral, mas não no caso da figueira, ao que parece.

Há quem afirme que êste insecto parasita, ao mesmo tempo que pica as larvas hospedeiras, lhes injecta um líquido que as anestesia e evita também a sua decomposição, em termos de serem alimento aproveitável até ao desenvolvimento completo das larvas resultantes dos ovos que nelas tenha posto.

Madeira rodriga — Douro — o mesmo que *rodriga*; estaca de pinheiro novo.

Vid. *amoirôa* (1), *arjão, esperto, estaca* (1), *estaca de vinha, madrinha, moirão, pau de madeira, pau de vinha, pontões, rodriga, tanchão.*

Madre (1) — Ilha de S. Miguel — o mesmo que *feixe.*

Vid. *feixe.*

Madre (2) — borra de vinho ou de vinagre.

Vid. *mãe* (2).

Madre (3) — «o cravo da India que fica na árvore, de uma safra para a outra, e por isso engrossa mais» — Sá de Miranda.

Madrinha — Salvaterra de Magos — tutor da videira.

Vid. *empa* (1), *madeira rodriga.*

Mãe (1) — Cartaxo — dá-se êste nome à extremidade basilar da estaca de videira.

Mãe (2) — Vulgar — bôrra, pé, fundagem da vasilha que tem vinho, antes das trasfegas.

Vid. *madre* (2), *pé do vinho.*

Mãe (3) — Colares — a extremidade inferior do bacelo que se planta nas areias e que se crava no subsolo argiloso.

Mãe da fermentação — diz-se assim o fundo da lagarada, onde principalmente se produz a zimase, ou seja o agente principal da fermentação alcoólica.

Mãe do mildio — Carcavelos — denomina-se assim a semana de Santo António.

Isto significa que nesta semana é muito provável a invasão do mildio na vinha e, por isso, há todo o cuidado em fazer o tratamento preventivo contra a doença nesta data.

Maguriça — Monção — urze de flôr roxa.

Vid. *moita.*

Maias (1) — Aveiro, Coimbra — inflorescências do sabugueiro (cimeiras).

Maias (2) — Minho — inflorescência da giesta (cachos terminais).

Maias (3) — Antigo — damas, donzelas.

Maias (4) — Antigo — solenidades que nos primeiros dias de Maio se fazia, deitando em leito ornamentado com flores, um menino e uma menina a quem se cantava um epitalamio. Na mesma ocasião havia descantes amorosos.

«Cantar por maias a alguma môça»: celebrar o seu casamento.

Maias (5) — Minho — diz-se assim as raparigas que em Maio andam pelas estradas, enfeitadas com flores e com muito oiro, pedindo donativos para as festas da época.

Maias (6) — Algarve — bonecas de trapo, com um lenço na cabêça, seguro por um chapéu de fêltro, ornado com papoilas, que no 1.º de Maio de cada ano se colocam nas varandas das casas, voltadas para o Nascente.

«Este festivo ritual — diz o extinto e apreciável escritor algarvio, José Dias Sancho [1] — por certo deve provir das remotas eras pagãs, pois nada tem que ver com a moderna comemoração operária».

«Nele há tão sòmente a exaltação da côr e da luz».

«Tôda a gente sai para o campo nesse dia, jantando à beira das fontes, debaixo dos arvoredos...».

«Mas em Lagos, cidade antiga, êste louvor a Apolo, Deus da Luz e da Poesia, tomara outras proporções. Um homem exoticamente vestido, recoberto de joias, montava um cavalo, passeando nele praças e ruas, entre aclamações e músicas».

«Esta figura, colorida e grave como um ídolo, representava a alegria da terra fértil e a sua riqueza. Todos os corações religiosamente a veneravam,— como uma materialização deísta naquelas horas transfigurantes de azul e de sol».

«Esse homem encarnava o *Maio*. E era pelas promissoras belezas e opolências de maio que tal símbolo vivente tinha o seu culto irrevogável, e que toda a cidade, desde a vetusta Porta de Portugal à Baía magnífica, se aglomerava nas sacadas e vias, entornando açafates de flores, rindo, cantando e bailando».

«Mas o tempo tudo mata. Tornou-se ingrato o papel de *Maio* porque, diante de alguns escarneos, se radicara a suspeita de que era ridículo. As raias manchavam, aqui e além, as aclamações triunfais. Substituiram por vezes a gentileza das flores, batatas e hortaliças. Assim os deuses morrem...».

«Tal mingua de crença levou a cidade de Lagos a não festejar o *Maio* durante três anos consecutivos, e Apolo, sem essa litúrgica adoração periódica, fôra pouco pródigo em dons para as messes e pomares, de maneira que a ideia de reatar a tradição interrompida se levantou em todos os animos como coisa forçosa e inadiavel».

«Assim, nas vesperas do grande dia, cheia de fé antiga e do antigo ardor, Lagos prometia engalanar-se de feição condigna».

---

[1] *Deus Pan*.

«Na manhã do dia 1, segundo a velha usança, toda a gente tomou as suas jóias e as levou à Praça para que com elas se enfeitasse magnificamente a montada e o cavaleiro».

«Do pescoço do animal pendiam corações e cordões de ouro que lhe enredavam as orelhas e o peitoral, entrelaçados com espigas e papoulas. Rebrilhava-lhe a garupa com a escorrência de jóias cujas pedras lampejavam dentre a trama habil de mal-me-queres do monte. Envolvido numa tunica azul, o cavaleiro erguia nas mãos uma lira de flores, e sobre o peito, e nas costas, uma copiosa profusão de diamantes, de rubins, de coleantes cobras de oiro, formava-lhe uma couraça digna de a usarem deuses».

.....

«Desfilou o cortejo. Eram três horas».

.....

«O cortejo meteu aos campos para com a presença do símbolo venerado a Natureza aconchegar melhor ao seu amor as sementes e as raízes».

«Gente do povo dançava à frente bebendo licores e cantando».

.....

«Sobre o alazão refulgente, metido na couraça de jóias, em mostras de riquezas; recoberto de espigas em sinal de abundância; atulhado de flores em evocação de beleza, o *Maio* atravessaya as varzeas produtivas, transpunha atalhos onde as amoras se apercebiam rubras».

.....

«Nesta volta demorada, ao cortejo deparou-se-lhe a estrada real, longa, soalhenta, deitada entre campinas».

«Já a onda humana se lançava, cantando, nesse branco rio de sol... Mas (porque será?!) o cavaleiro, abrutamente, mete esporas ao cavalo, e o alazão soberbo, ajaezado de oiro, espuma, empina-se, escava o pó, desfecha um galope cego em direcção à serra».

«Olhos sofregos seguiram a corrida. Ao longe, na poeira, o vulto sumia-se no recurvar da estrada...».

«Gente alegre folgou deste simulacro de fuga, mas, tendo sido esperado em vão durante todo o dia, as maldições soaram!

«Aquelas jóias, aquele oiro que sempre voltára intacto à posse dos seus senhores, tinha-o o aventureiro sacrílego levado para nunca mais».

«Descia o crepusculo roxo, quando entraram desiludidos os muros da cidade. Ainda alongaram os olhos estrada fóra. Como a noite descia, todas as sombras lhe pareciam o cavalo, até que a noite, mais negra, devorou as sombras...».

«Lagos cobriu-se de cinzas e rasgou os mantos como os hebreus nas calamidades biblicas».

«Uns choravam as jóias, outros a desgraça civil».

«Desde então, aí, ninguém mais falou no mês de Maio. *É o mês que há-de vir, é o mês em que estamos, é o mês que passou...* Denominá-lo, nunca! Seria relembrar o sacrilégio cometido contra a sua fé e o roubo ignominioso dos seus haveres. Mas ainda hoje há quem na manhã do dia 1 não abandone a Porta de Portugal com a secreta esperança de que o *Maio* voltará,— como aqueles que no alto de Santa Catarina aguardam tontamente El-Rei D. Sebastião».

«O ídolo, o *Maio* ladrão, não voltará por certo...».

«No entanto, o Maio prodigo, amigo das searas, das flores, todos os anos volta, — e cada vez mas rico, — cada vez mais lindo, e cada vez melhor patrono da cidade de Lagos».

Finalmente, eis umas notas sobre a festa das *Maias* na velha Lisboa, colhidas numa das obras de Alexandre Herculano[1]:

A comemoração do 1.º de Maio — primeiro mês do ano, em recuados tempos — representava a apologia do renascimento ou renovação que nesta quadra se opera em todo o mundo criador.

A festa das *Maias* é muito antiga. Já Fernão Lopes, na Crónica de D. João I, diz a propósito: «As gentes juntas em desvairados bandos de jogos e danças por todalas praças com muitos trebelhos».

Mas parece que já de muito longe vinha esta idolatria; que foi herdada dos Tempos pagãos e que era muito do agrado do nosso povo.

Entretanto, foi proíbido pela camara de Lisboa este folguedo — que se realizava com estrondo no Restelo — assim como o das *Janeiras*, após a vitória de Aljubarrota, substituindo-os por procissões sérias e de mais devoção. Mas isto, é claro, pelo que respeitava aos cristãos, visto que a determinação camarária não podia, por lei, atingir as mourarias, nem as povoações em que os mouros predominassem pelo numero.

A *Maia*, que era a figura principal do cortejo — cercada por rapazes e raparigas, enfeitados com verdura e flores — montava formosa *hacanea*, que dois rapazes, de fatos domingueiros e muito floridos, conduziam pela redea, cantando todos ao som de adufes e pandeiros.

O povo, que constituia o cortejo, folgava, saltando, correndo, dançando, gritando e rindo. De par com isso, grupos de rapazes simulavam pelejas entre si — era o *jogo das espadas* —; grupos de raparigas dançavam certa dança, ao som de pandeiros — era a *mourisca*.

---

1 *Monge de Cister*, tomo II.

Além disto, figuravam também no cortejo jugraes, que cantavam improvisos ao desafio, e grupos de crianças que lançavam flores sôbre a *Maia*.

Mainça — Algumas regiões — o mesmo que *correia*.

Vid. *cisorio, correia* (2), *mangual* (1), *pirtégo*.

Mainel — Ilha da Madeira — a parte lateral do terço superior da levada.

Mairrão — Beira Baixa — ramo ladrão.

Vid. *ladrão* (3).

Mal branco — Cartaxo — oidio.

Vid. *cinzeiro*.

Malata — Alentejo — diz-se assim a ovelha de dois anos.

Malato — Mação — borrego de um ano.

Malha (1) — Algumas regiões — acção de malhar os cereais.

Malha (2) — Trás-os-Montes — o mesmo que *maça*.

Malha (3) — Norte — o mesmo que *gramada*.

Malha (4) — choça, cabana.

Vid. *malhada de pastor*.

Malha (5) — mealha (moeda antiga).

Malha escondida — Antigo — jôgo infantil, identico ao jôgo das escondidas.

Malhada (1) — Vulgar — o mesmo que *malha* (1).

«Em alguns lugares do Minho, no fim da *malhada*, há o desafio dos manguais. Os que mais bulha fazem, são os vencedores e bradam aos antagonistas: «Leva a gata, leva a gata!».

Vid. *leva a gata*.

Malhada (2) — Beja — curral de porcos.

Malhada (3) — Vizeu — o lugar ou espaço de um terreno de cultura, limitado por taipais de madeira ou rede de corda, onde os rebanhos dormem uma ou mais noites, para se aproveitar a excreta na adubação dêsse terreno.

Vid. *amariçar, amariço, ameijoar, bardo* (3), *esteio* (2), *estrumação a rabo de ovelha, malhada do gado, malhada de pastor, redil* (1),

Ali, em Vizeu, — e muito bem — é prática corrente lavrar o terreno destinado à malhada, imediatamente antes dela se estabelecer e depois dela levantada.

Assim, êsse terreno absorve mais fácil e ràpidamenta os dejectos dos animais, graças à primeira lavoura e defende-se quanto possível a riqueza daqueles mesmos dejectos contra as perdas por evaporação, pela segunda lavoura, logo que a malhada é levantada.

Malhada (4) — Antigo — o mesmo que *coutada.*

Malhada do gado — Antigo — o mesmo que *malhada* (3).

«Amalha-se naquele outeiro um rebanho de gado». — Algarve.

Malhada de pastor — «Choça, cabana em sítio ermo, onde os pastores repousam rebanhos de ovelhas».

Vid. *malhada* (3).

Malhais — Vulgar — as travessas de madeira que se colocam sôbre a adufa, na mêda de bagaço a espremer, e sôbre as quais a prensa exerce pressão.

Vid. *calços, gatos, tabuões.*

Malhal — Alcobaça — o mesmo que *mangual* (1).

Malho — Ilhavo, Trás-os-Montes — o mesmo que *malhal.*

Malho de apêrto — Douro, Gaia — o maço com que se aperta a torneira, ao *enferrar a chave.*

Malho de atesto — Douro, Gaia — pequena haste com um batoque de madeira na extremidade inferior, que serve para sondar o grau de enchimento da vasilha (tonel, pipa, etc.) pelo som, percutindo com aquele batoque o bojo ou o tampo da vasilha.

Vid. *bomba.*

Malhões — Douro — montes de terras, feitos nas cavas das vinhas e que — naquelas que não são redradas — só são desfeitos no ano seguinte, na ocasião em que se faz a *escava de águas* ou *encaldeiramento.*

Malta (1) — Almeirim — casa onde os trabalhadores do campo guardam as suas coisas e fazem a comida.

Vid. *casa da malta.*

Malta (2) — Vulgar — partido de trabalhadores que se desloca de um para outro lugar, com o fim de se ocuparem em trabalhos agrícolas.

É principalmente das regiões serranas que sai muita gente para a colheita da azeitona e para a vindima de várias regiões (Douro, Bairrada, Coimbra) e também para a colheita da azeitona e ceifas no Alentejo.

Vid. *armadas, camaradas, cambada, maltesia.*

Maltesia — Santarém — o mesmo que *malta.*

Vid. *malta* (2).

Maltez — Santarém — aquele que faz parte da *maltesia*; o mesmo que *bimbo.*

Mamão — Trás-os-Montes, Castelo de Vide, Salvaterra de Magos — *ramo ladrão.*

Vid. *mairrão.*

Manada — Beira Alta — grupo de pessoas que, nos cortejos dos casamentos se propõe — por graça — roubar a noiva, mas não o consegue, graças à vigilância da *patrulha do noivo*.

Vid. *patrulha*.

Manca — Douro — denomina-se assim uma linha de videiras que, mercê de irregularidades do terreno, é mais curta do que as restantes.

Mancar — Antigo — desavinhar fortemente, por norma.

Mançôes — Ribatejo — o mesmo que *chaleiros*.

Vid. *gaibéu*.

Manear (1) — Castelo Branco — morrer criação.

«Maneou um porco», «maneou uma galinha», etc..

Manear (2) — Norte — andar depressa; desembaraçar-se no serviço.

Maneiar — Mação — abortar.

Mangado — Trás-os Montes — o mesmo que *manocada*.

Vid. *gabéla* (4), *manocada*, *mólho* (2).

Mango (1) — Estremadura — cabo do *mangual*.

Vid. *mangual* (1 e 2), *mangualde*.

Mango (2) — Alguns lugares — o mesmo que *molixa*.

Mangoal — o mesmo que *mangual*.

Mangoeira — Minho — o mesmo que *mango*.

Vid. *mango* (1).

Mangra (1) — Ilha da Madeira — oídio.

Vid. *cinzeiro*.

Mangra (2) — «humor que a neblina deixa nas espigas do trigo e as impede de medrar; ferrugem dos trigos; orvalho que danifica as frutas». — Vasconc. — Sitio.

Mangra (3) — «qualquer doença». — S. Machado.

Mangra (4) — Alentejo — bolota que cai antes de tempo.

Mangual (1) — Vulgar — o instrumento manual, destinado a debulhar os cereais e que se compõe de duas peças roliças de madeira: — uma, mais delgada e mais comprida ($1^m,50$ — 2^m), que é o cabo *(mango)* a outra mais grossa e mais curta ($0^m,80$ — $0^m,90$) — o *pirtigo* — que bate o cereal na eira, e que está ligada à primeira pela *correia*.

Vid. *amingoeira*, *correia* (2), *fato*, *malha* (1), *malhada* (1), *malhal*, *malho*, *mango* (1), *mangoeira*, *meão*, *milde*, *moal*, *moeira*, *molixa*, *moliza*, *pertigo*, *pertugo*, *pirtigo*, *pirto*, *pitlo*.

Mangual (2) — Braga — cabo do *malho*.

Vid. *mango* (1).

Mangual (3) — «arma dos berberes e árabes africanos, constituída por um pau comprido a que se prendem pequenos toros, atados pelo meio».

«Os membros ossudos dos peões lusitanos e cantabros estoiravam debaixo das pancadas violentas dos manguais da peonagem mourisca». — A. Herculano.

Possivelmente, o *mangual* (1) — instrumento agrícola — teve a sua origem nesta máquina de guerra.

Mercê desta minha suposição, é que traslado para aqui esta notícia da antiga arma da barbaria.

Se, efectivamente, o generalizado e util *mangual* (1) resultou do conhecimento daquela arma, não se pode dizer — valha a verdade — que a lição foi facil de receber ou ficou barata aos lusitanos do tempo, mòrmente àqueles cujos «membros ossudos» foram *apalpados* pelo terrível *mangual*, como afirma A. Herculano.

Mangual (de) — Algarve — de uma vez, de uma assentada.

Mangualada — Beira Alta — diz-se assim o «salto dado pela cobra».

Mangualde — Algarve — o mesmo que *mangual* (1).

Mangúeira — Trás-os-Montes — o mesmo que *pirtigo*.

Manica (?) — Ilhavo — diz-se daquilo ou da coisa que é difícil de conseguir.

Manôal — Alentejo — meloal.

Manocada — Mação — diz-se assim a porção de cereal (colmos) que o ceifeiro pode abarcar com a mão, quando trabalha.

Vid. *mangado*.

Manojo — Beira Baixa — mólho de linho que, saído do aguadoiro, se põe em pé, para secar.

Manolos — Ilha de S. Miguel — manoca ou mão de folhas de milho, que se colhem a seguir ao desbandeiramento e que, depois de sêcas, são reunidas em gavélas de 10 *manolos* e se guardam para penso do gado durante o inverno.

Penso que êste termo é corrupção de *manojos*.

Vid. *escanar*, *quebra da espiga do milho*, *gavéla* (3).

Manso — Pinhel — videira da espécie *Vitis vinifera*.

Manta (1) — Almada e várias regiões — diz-se assim cada facha em que se divide o terreno a surribar e cujo comprimento é igual ao espaço ocupado por 6 homens em linha e intervalados, em termos de poderem trabalhar à vontade.

Vid. *ir à chavelha*, *primeiro dente*, *segundo dente*.

Manta (2) — Douro — o mesmo que *balsa*.

Vid. *balsa* (3), *chapéu*.

Manta (3) — Ilha da Madeira — diz-se assim o conjunto dos torrões que ficam no terreno, depois da surriba.

Vid. *abafar a manta*.

Manta (4) — Mação — bebedeira.

Vid. *piteira* (1).

Manta aberta — Caparica — surriba à vala.

Manta rasgada (cava à) — Cartaxo — surriba.

Mantadas — Norte — linho que sai do engenho onde se esmaga, em termos de se separar a parte lenhosa da filaça.

Mantar — Antigo — «cavar a terra fundo, para pôr vinha».

Vid. *mantear*.

Mantas — Ilha da Madeira — regos que se abrem durante a cava da vinha para o efeito da rega ou, não se regando, para equivaler ao encaldeiramento.

Mantear — Ribatejo — surribar.

Vid. *cavar a terra em manta*, *manta rasgada (cava à)*, *mantas*, *mantua*, *surriba à manta*.

Manteiga que desanda — que se não separa, por ser irregular o movimento da batedeira.

Mantinha (plantação de batata à) — diz-se quando a plantação é feita a rego e não em covacho.

Manto — Ilhavo — cobertura da espiga do milho.

Vid. *camisas do milho*, *capela do milho*, *cosco*, *folhelho*, *folho*.

Mantua — Alcobaça — surriba do terreno para vinha.

Mão (1) — molho de fachina — S. Pimentel.

Mão (2) — Minho — o malhador de centeio, que trabalha à direita do *valente*.

Vid. *espada*, *valente*.

Mão cheia — Beira Baixa — uma parte da *carreira*.

Vid. *carreira*.

Mão de linho — Norte — 4 ou 5 estrigas.

Mão de sulfato — Braga — aplicação de calda bordelesa na vinha.

Mãos — Trás-os-Montes — folhas de um afolhamento.

Mãozeira (1) — Trás-os-Montes — designa-se assim a péga ou parte superior da rabiça do arado, onde a mão do lavrador segura para o guiar durante o serviço.

Mãozeira (2) — Trás-os-Montes — denomina-se assim a vaca que, quado emparelhada, ou em junta, trabalha a «uma mão só» — só a esquerda, ou só à direita.

Maquía — Vulgar — medida de grãos e de farinhas equivalente a dois salamins. É a porção que os moleiros tiram, ou devem tirar apenas, da farinha produzida por cada alqueire de cereal que o freguez mande moer.

A quantidade maquiada varia por diversas causas: ou porque o moleiro tira mais do que deve, em numero de salamins, ou porque cada medida é de cogulo em vez de razurada.

Como é geral no conceito do povo, a maquía é sempre uma coisa desonesta e por isso pensa que o moleiro, ao ver saír do moínho a farinha para casa do freguês, dirá:

«Vai-te embora, taleiguinho,
Ao longe me pareces um saco,
Vai-te embora, taleiguinho,
Trez te tiro, quatro te rapo!»

Vai-te embora, taleiguinho,
Co'a graça do divino 'Spírito Santo
Se cá vieres outra vez
Hei-de te tirar outro tanto.

E, êle, povo, diz por sua vez:

O moleiro fôra bom homem
Se não fôra ladrão.
Lá irá para o inferno
Co'a *maquía na mão!*

O moleiro fôra bom homem
Se não fôra velhaco.
Lá irá para o inferno
Co'a *maquía no saco.*

Entretanto, parece que o moleiro nem sempre rouba, e sucede até que, às vezes, dá muito mais do que recebe, pelo menos no Algarve, como se vê na seguinte quadra:

A Rosa foi ao moinho
Levou trez quartas de centeio,
Deu um beijo no moleiro
Que lhe rendeu alqueire e meio.

Maquineta — Santarem — ebuliómetro.

Marafôlho — Alentejo — ramagem de árvores ou folhas de cereais.

Maranho — Algumas regiões — meio quilo de linho tasquinhado.

Vid. *cabeça de linho.*

Maravalha — Mação — o mesmo que *garaviço.*

Marcar a poda — Cadaval — descarrega.

Vid. *descarrega.*

Marcina — Tôrres Vedras — lua nova de Março, em que são vulgares inundações nas varzeas.

Maré (1) — Beja — vento fresco, à tarde, no verão.

Maré (2) — Aveiro — um barco com carga de molisso (3.000 a 3.500 quilogramas).

Maré (3) — Alentejo — vento favorável para a limpesa dos cereais na eira.

Vid. *escrivar.*

Marejar a aduela — abrir a aduela das vasilhas, devido ao suão: «a aduela está a marejar». — F. Lapa.

Maresia (1) — Sintra, Beira Baixa — orvalho.

«Manhã de maresia, tarde de calmaria».

Maresia (2) — Ilha da Madeira — certas brisas vindas do mar.

Maresia (3) — Vulgar — cheiro caracteristico vindo do mar, trazido pela brisa.

Maresia (4) — Sobral do Campo — o mesmo que *codão.*

Margaridal — Trás-os-Montes — segmento do eixo do carro de bois, compreendido entre a roda e o lastro do carro.

Margem de sementeira — «a terra erguida entre rêgo e rêgo». — R. Bluteau.

Margem saloia — Cascais — lavoura em camalhão.

Marginar — Cuba — armar a terra em espigoado.

Maria das pernas compridas — Minho — chuva, assim chamada «porque vem das nuvens até à terra».

Maria ligeira — Antigo — açôrda pouco apurada.

Maria molha — Minho — chuva.

«Ai! que aí vem Maria Molha
C'um saco de folha».

J. Leite de Vasconcellos — «*Tradições populares de Portugal*».

Vid. *chuiva.*

Maria queimada — Santarém — aguardente.

Marinar o vinho — misturar água salgada no vinho — do mar, ou salmoura preparada em casa.

Semelhante prática tinha em vista, ao que parece, aproveitar o poder anticéptico do cloreto de sódio, para conservar o vinho isento de agentes patogénicos que atentassem contra a sua conservação.

Por outro lado, o cloreto de sódio contribui também para a limpidez, brilho e, em certo modo, para a sapidez do mesmo vinho.

Contudo, esta prática — que já na vinicultura da velha Grécia e Roma era adotada — tinha também, e principalmente, por fim, apressar o envelhecimento dos vinhos finos, que com o envelhecimento melhoram.

Concorrentemente com esta prática conjugava-se ali, muitas vezes, o aquecimento prévio do vinho, e a exposição, depois, das vasilhas ao sol durante um ano e mais.

Parece que por esta maneira se obtinha, de produtos inferiores, vinhos que rivalizavam (?) com o célebre «Cos». Entretanto, o «bios», o «diachyton», e outros vinhos de marca, não eram submetidos a tratamentos semelhantes.

Além disto, — segundo Plinio — também se praticava, com o fim de provocar o envelhecimento prematuro dos vinhos, enobrecendo-os, a «thalassite» : — o mergulho temporário das vasilhas, cheias do vinho em causa, no mar, «o que envelhecia um vinho antes de tempo».

Vid. *estufagem, vinho da roda.*

Marinha — Colares — diz-se assim a zona vitícola que se encontra situada ao norte da ribeira e que sobe, em pendor suave e com exposição a SW, até Fontanelas.

Colhe-se aqui vinhos dos melhores da região demarcada de Colares, os quais concorrem com os que são colhidos na zona denominada *Espadanal.*

Vid. *Espadanal, Rodizio.*

Marinheira — Minho — diz-se assim qualquer videira que se prende bem ao tutor com as gavinhas.

Mariola — Antigo — «homem que se aluga para carregar e servir. Estão pelas esquinas».

O *mariola* antigo é o «galego de esquina», já bastante raro, dos

nossos dias e que gosou sempre da fama de ser laborioso e honesto. Pelo contrário, o *mariola* moderno é sinónimo de mandrião, velhaco e tratante que, ao que parece, é cada vez mais freqüente. Anda na razão inversa daquele.

Mariolas — Gerez — diz-se assim umas pequenas piramides de pedra sêca que é costume pôr na serra, à beira dos trilhos, no inverno, «para — como ali se diz — intrujar a neve que cobre êsses trilhos, afim-de se saber por onde vai o caminho, apesar-de estar coberto pela neve».

Mariota de vides — Alentejo — o mesmo que *capão*.

Vid. *capão* (2).

Marisma — Algarve — «uma espécie de alga que se encontra nos terrenos salgadiços da beira mar e que é utilizada para alimento dos animais.

Marismas — Faro — grandes porções de terreno lamacento, mais ou menos alagado, onde vegetam plantas gordas, em grandes moitas, que o gado pasta.

Marmela — Porto — a parte deanteira das chêdas do carro de bois.

Marochos — Ribatejo — paveias de linho.

Maroiços (1) — Açores — grandes montes de pedras.

Maroiços (2) — Vulgar — grandes ondas, quando o mar está encapelado.

Maróla — Aveiro — ondulação grande, que se observa na ria, em ocasião de nortada rija.

Marquez — Ilhavo — copo com a capacidade de um quarto de litro.

Marrada — Torres Novas — diz-se assim a superfície que, junto das árvores ou videiras, tem de ser mobilizada à parte, e a braço, por a charrua não poder atacá-la quando se faz a lavoura.

Vid. *redra* (2), *raposa* (2).

Marralhão — Turcifal — pote de madeira, com a capacidade de 22 litros, em que se transporta vinho.

Marranitos — Antigo — o mesmo que *farropos*.

Vid. *farropos* (3), *farroupinhos*.

Marsiadas — Cartaxo — orvalhadas de Santo António.

É este — segundo o parecer da região — o período crítico da invasão do mildio na vinha e portanto o mais conveniente para proceder ao tratamento preventivo da doença.

Vid. *mãe do mildio*.

Martinega — Antigo — tributo pago pelos proprietários no dia de S. Martinho.

Martinhada — Algarve — bebedeira.

Há quem ponha em dúvida que S. Martinho — o áustero bispo de Tours — tenha bebido vinho, salvo o que no sacrifício da missa tomou, misturado com àgua. Entretanto, diz a tradição algarvia que o mesmo S. Martinho, em 383, solicitou ao imperador Máximo auxílio material para a edificação de um convento.

Foi o bispo bem recebido e no repasto imperial a que assistiu, com os personagens da côrte, bebeu-se além da medida e foram bastas as *carraspanas* que os invejosos — que só viram e ouviram — classificaram de *martinhada*. Daqui vem, ao que parece, ser S. Martinho o patrono dos bebados, embora se ignore se S. Martinho no citado banquete foi daqueles que se excederam nas libações.

Ainda no Algarve, no dia de S. Martinho bispo (11 de Novembro) assim como no de S. Martinho papa (12 do mesmo mês) saem, à noite, grupos de homens com opas, em procissão, cantando, após a eleição para os cargos da confraria, os quais cabem sempre aos bebados de maior fama:

S. Martinho Papa,
Vamos à larapa
S. Martinho quente,
Q'remos aguardente.

No Pôrto há, ou houve, pelo menos, a «irmandade» de S. Martinho que, no conceito do povo, é «advogado dos bebados».

Esta irmandade é constituída pelos bebedores mais famosos e os juizes respectivos são eleitos no dia do santo protector (11 de Novembro), os quais são recrutados entre os principais bebedores da terra ou do bairro. Feita a eleição, imprime-se os diplomas da *dignidade* e enviam-se aos titulares respectivos.

Em Barco, da Beira Baixa, — nas cercanias da Covilhã — cuja população, ao que consta, é muito «amante da pinga», realiza-se em 2 de Dezembro — pela festa do orago, Santa Bebiana — uma diversão singular, penso eu, e deveras ruidosa, edificante, e que é assim: — Na noite de 2 de Dezembro reünem-se em uma taberna do lugar os grandes bebedores e, constituída a mesa da assembléia — o que se assinala por uma girandola de foguetes e morteiros — o presidente, ou seja, dentre os assistentes, o bebedor de maior bojo e de maior resistência à embriaguês, abre a sessão e manda que o secretário leia o programa da festa.

Esta leitura é sublinhada pelos piadistas assistentes, pela galhofa e

pelo ruido das latas e chocalhos, batidos pelo rapazio que ali foi atraído pela girandola e que naquele espectáculo tem a escola que o vai educando para um dia ser «irmão» da confraria.

Finda a leitura, o presidente ordena que se «acendam os lustres mágicos», que são canecas de aguardente que cada um dos membros da assembléia empunha e a que lança o fogo, para em seguida ingerir o ponche resultante.

E assim finda o primeiro acto da função.

Em seguida, a «irmandade» sai e forma-se um cortejo bizarro, em que figura: um andor (padiola transportada aos ombros por 4 homens e sôbre a qual vai uma boneca farrapona), um «palio» (manta velha, aguentada por 4 varas) e uma carreta sôbre a qual é transportada a «pipa da recolha»; e tudo isto, acompanhado pelas latadas e berreiro descompassado, percorre o lugar, afim de aliciar novos elementos para a «irmandade», por um lado, e por outra banda, — e sobretudo — para conseguir — mais ou menos coersivamente, quando não de boa mente — dos vinicultores o pagamento dum tributo, por vezes pesado, em vinho ou aguardente, etc., conforme o gôsto dos contribuintes — a questão é que êsse contributo seja produto vínico.

Estes *dizimos* são recolhidos na «pipa da recolha» já referida, misturando-se vinhos tintos, vinhos brancos, aguardente, geropiga, etc., etc.. O que importa é que essa pipa seja cheia até ao batoque.

Conseguido isto, retorna a «irmandade» à «capelinha» e o «mordomo colheiteiro» bota discurso largo e jocoso quanto possível, para que todos riam.

Seguidamente, assa-se em fogueira farta, sardinhas e chouriços sem conta, cujos aromas dentro em pouco rescendem e enchem a atmosfera da «capelinha» e excitam no mais alto grau o apetite dos circunstantes.

Iniciada a comezaina pantagroélica, principia também a «pipa da recolha» a debitar abundantemente o mistiforio vínico recolhido e bebe-se como um areal, «até se lhe chegar com o dedo», até que se entra na bacanal desenfreada, passando os «irmãos» por todas as fases da embriaguez, que vai até à prostração absoluta. É, por isso, vulgar ver-se, no dia seguinte, «irmãos» levantarem-se das valetas, onde passaram a noite, e outros — os mais valentes — a escorropichar as fundagens da pipa milagrosa.

Por fim, é motivo de gaudio, ver êsses ilustres piteireiros à busca das portas das suas casas, com que acertam dificilmente, muitas vezes...

Estes pertencem à classe do célebre Sancho Pança que, para justificar o beber constante, dizia: «Bebo quando tenho vontade; quando não

a tenho e quando me dão vinho, por não parecer melindroso ou malcriado; que a um brinde de amigo, que coração de mármore haverá que não faça logo razão?»

Ainda a propósito do S. Martinho, transcrevo os versos de Francisco Palha:

ONZE DE NOVEMBRO

É noite de S. Martinho,
Rival do velho Noé.
Cai água em lugar de vinho,
E — milagre — o meu visinho
Entra em casa por seu pé!...

Memórias do alegre santo,
Porque que é que tanto durais
Se eu já nem bailo, nem canto
Dês que me deram quebranto
As peças originais?!

. . . . . .
. . . . . .
Martinho, ao que chega a gente!
Elas feitas em pasteis
De carne velha e doente;
Eu comprando cada dente
Por trez ou quatro mil reis!...
. . . . . .
. . . . . .

Vid. *piteira* (1).

O vinho foi sempre apreciado e cantado em Portugal, tanto por literatos, como por poetas improvisadores do povo.

Como simples amostras, aliás bem conhecidas, transcrevo algumas composições alusivas à vinha e ao vinho:

«VINDIMAS

Doce coração junto da morte: esperança
À beira e na ilusão do precepício,
O Outono ri, benéfico e propício:
Velhinho sábio em brincos de criança...

Outubro e Abril: litúrgica mudança!
A terra fez-se altar de sacrifícios:
O sol, qual o missal ao santo ofício,
Mudou do incêndio à luz doirada e mansa.

Capa de asperges, purpura e oiro ardente,
Ó Vinha ! entre a verdura penitente,
Que sacerdócio é o teu, cheia de fausto ?!

Diz esta : — Eu prégo o Amor ! Eu sou o exemplo !
Deus é a vida ; Terra o altar e o templo :
E dou-lhe a alma e o sangue, em holocausto !».

António Correia de Oliveira

«QUEM POUCO TEM

Andaram pelo mundo, o Poeta e o Santo,
A interrogar a vida dia a dia :
Ela era a dôr ? ou antes a alegria ?
Renúncia e Oração ? o Amor e o Canto ?

O que era a vida ? A terra e o céu ! No entanto,
Se, meio a meio, assim se repartia,
Entre as coisas dos homens, qual seria,
Dum lado e do outro, o seu segredo e encanto ?

Braços da vida, em seu profundo abraço,
Eram, talvez, a Eternidade e o Espaço,
Juntos e opostos no sinal da Cruz...

E diz o povo, humilimo : «Alcandeia
É meia vida ; o vinho, é outra meia...»
É que tem sêde ! As vezes, nem tem luz !»

António Correia de Oliveira

«CORAÇÃO SOLTEIRO. CÁLIS VASIO

Ai dos solteiros ! Ai de quem fôr !
Bravio, escuso ramo de figueira :
Não dá sombra, nem lenha de fogueira,
E mal é fruto e muito menos flôr...

Ai também do tristonho lavrador,
Da terra fria onde não há videira
Que leve o vinho à missa ou à lareira
Sorrindo a Deus ou festejando o amor !

Coração sem casal, ave sem ninho,
Barco sem vela, monte sem caminho,
Ou cális cheio de água, ou lar sem braza...

O povo o diz : «Além de Jesus Cristo,
A alegria dos homens está nisto :
Vinha nos campos, a mulher em casa !».

António Correia de Oliveira

«A ALEGRIA

E diz o vinho assim : — «Sou a alegria
Horrenda, sim ! e vã e expiatória,
Quando é, sòmente, chama transitória :
Riso carnal, não alma que sorria...

Mas se os homens esquecem dia a dia,
Minha pura e evangélica memória,
Também o sol é santo, em paz, em glória :
E olhai que negros crimes alumia !

Pelo sangue que tenho derramado,
Deslumbramento rubro do pecado,
Quanto festivo e angélico segrêdo !

Inspiro o artista. O mundo torno lindo,
Sou a Vitória, alguma vez tingindo
De côr heróica a palidez do mêdo...».

António Correia de Oliveira

É deveras engraçado,
Mesmo sensato a valer
Um bago d'uvas trincado
Pelos dentes duma mulher.

Todo e qualquer namorado
Arde de lúbricos desejos
De ficar embebedado
Matando a sêde com beijos.

Bendita seja a chuva
Miudinha
Que faz medrar a vinha
E que enche a uva
A uva cujo mosto
Dá o vinho
E dá mais côr ao rosto
Do Zé Povinho.

A luxúria da vindima
Não se pode conceber
O sol a arder lá em cima
Corações no peito a arder.

E não há nada que esprima
A consolação do povo
Quando por fim se aproxima
A prova do vinho novo.

Silva Tavares

Vinho entornado na mesa
Sinal de grande alegria
Bem hajas tu, Padre Nosso,
Filho da Virgem Maria !

A mesa quando está posta
Lembra um altar novosinho,
O pão é corpo de Deus
O sangue dêle é o vinho !

António Sardinha

Trabalham, moirejam de dia e à noite
Coitados, lá vão,
Fugidos à gleba, libertos do ancinho,
Embora haja fome, beber, porque o vinho,
Alegra e é por isso melhor do que o pão.

Conde de Monsaraz

Vinho ! Coragem, nervos, luz, amor,
Vida, perfume, côr, encantamento !
Eu bem te quero desde o nascimento,
Eu te idolatro em fluído, em fruto, em flôr !

Como não heide abençoar a dôr
Das uvas, abençoar o esmagamento,
Se nos dão por milagre o estonteamento,
Vinho, sangue de Deus Nosso Senhor !

Vinho de Portugal ! Chegar-te aos lábios
É nesse instante afugentar as penas,
Antegozar os páramos divinos !

Que desgosto os estúpidos dos sábios
Não me deixarem nem provar-te apenas,
Porque me faz mal aos intestinos !

Acácio de Paiva

A musa popular também canta o famoso produto nacional. Exemplo :

«Eu sou o verde licor
Criado ente matas ;
Os homens são valentes,
Mas eu faço-os andar de gatas».

Eu sou o verde licor
Criado entre matas ;
Faço andar os homens de joelhos
E as mulheres de gatas».

Sou rijo e valente,
Derrubo seja quem fôr ;
Faço de néscio, discreto,
Um rigoroso doutor».

«VINHO

Na cepa torta nascestes,
Na vide destes o cacho
Não me subas à cabeça
Corre p'la goela abaixo».

Dum velho manuscrito, anónimo

Oh do vira vira,
Eu heide virar
Um copo de vinho
De fundo p'ró ar».

(*Popular*)

«É como o vinho do Lavradio
Refresca em tempo quente
E aquece em tempo frio».

(*Popular*)

Que eu saiba, é o folclore duriense dos mais férteis, e com razão, em cantar o vinho — Cambres —.

Do que conheço, dou uns retalhos sugestivos :

«Com um jardim todo de vinha,
Deus fez assim a terra minha,
Campos formosos sem igual,
Eis uma rosa de Portugal».

«Deves a Deus graças estranhas,
Vejam-te os céus e as montanhas.
Quem é que viu beleza assim :
Aos pés um rio, dentro um jardim ?».

«Fonte singela de água pura,
Mas que tem ela que tudo cura ?
Entre formosas rainha fosses,
Frutas gostosas, uvas tão doces».

«Da-te fervor e devoção
Nosso Senhor d'Aflição,
Ó terra minha, nada te falta,
És a rainha da Beira Alta».

«Vindimadeiras do Douro,
Alegres, sempre a cantar,
Cortai, cortai cachos d'ouro
Não pareis de vindimar».

«Vindimadeiras, vinde por pé
Cortai ligeiras favos de mel
Enchei cabazes, cestos e gigas
Cantai, rapazes e raparigas».

Foi (fui) ao Douro à vindima
Não achei que vindimar,
Vindimaram-me as costelas,
Olha o que eu lá foi (fui) ganhar !».

«Foi (fui) ao Douro à vindima,
Pagaram-me a trinta reis,
Dei um vintem ao barqueiro
Só me ficaram dez reis».

«Na dobadoira dos anos
Trabalhamos afinal,
Desde manhã à noitinha,
No vinho da nossa vinha
Que é o sangue de Portugal».

«Sobe alto no azul dos ceus
O sol, que acende fogueiras ;
E como oiro, a mão de Deus,
Lança-o às nossas videiras».

«Doira o sol o cacho d'oiro
Da videira vindimado.
E pela encosta do Doiro,
Lá vai o nosso tesoiro
Ao nosso passo embalado».

«Pouco depois, no lagar
entre cantos e folias,
Deixa-se humilde pisar,
P'ra renascer e amparar
Folguedos nas romarias !».

«Não me importa da vindima
Nem tão pouco de vindimar
Só me importo das tristes noites
Que se passam no lagar»

Mercê de em certa «quinta» não terem pago aos vindimadores o jornal combinado, estabeleceu-se conflito e dos lesados partiu a quadra seguinte:

«Raios portam o abade,
Raios partam o sacristão,
Raios partam a polícia,
Raios partam tanto ladrão».

Ainda o vinho é utilizada para actos de devoção e de petição a santos, do mesmo passo que, na ocasião, as libações são abundantes.

Assim é que na Torreira (Aveiro), por ocasião da festa de S. Paio — advogado contra as sezões — os devotos, melhor, as devotas bebem gulosamente o vinho em que previamente mergulham o santo e cantam:

«O' S. Paio da Torreira!
O' milagroso santinho!
Hei de cá voltar para o ano
Lavar o santo com vinho».

Embora sem relação alguma com o vinho, recordo-me neste momento duma velha anedota, passada numa outra praia de Aveiro — a de S. Jacinto — e que não resisto a referir aqui, dada a sua originalidade.

Nesta praia venera-se o S. Jacinto, cuja capela conheci isolada no extenso areal que existe entre a ria e o mar, junto da barra.

Conta-se que o sacristão da capela referida visitava dora em quando, de noite, o orago, e demorava-se, tendo acesa luz mais viva do que a normal.

Dando-se pelo facto, houve quem quizesse apurar o que se passava e então verificou-se que o sacristão jogava o 31 com o santo — a dinheiro: — Baralhava as cartas, dava e via o jogo do parceiro.

Em seguida — mesmo que o santo tivesse 31 de mão — dizia: «S. Jacintinho, tens 31, mas certamente queres carta, não é verdade?» «Ora vá lá uma cartinha».

Virava uma carta e informava... com verdade: «Foste infeliz, meu santo — *rebentaste*».

Recolhia o dinheiro da mêsa e dava cartas novamente. É claro que S. Jacinto, novamente também, pedia cartas pela boca do *honesto* sacristão e sempre também quantas as necessárias para *rebentar*...

Assim, a honestidade duvidosa do sacristão ficava satisfeita e recolhia a casa em paz com a sua consciência... prodígio de elasticidade, depois de esgotar a caixa das esmolas dadas ao santo!

Ao que parece, o caso repetia-se sempre que o... impecável sa-

cristão verificava que o quantitativo das esmolas existentes na caixa era suficiente para o compensar do sacrifício de passar a noite na capela a fazer a *partida* ao santo...

É por força desta anedota que se diz a alguém pouco feliz ao jogo, ou que não sabe jogar: *Estás infeliz como S. Jacinto, que pedia carta com 31 na mão.*

Também no nosso país se fazem oferendas ou *sacrifícios* egoístas com vinho e plantas, tal qual como — parece — se pratica na Guiné, por exemplo.

Assim é que, no Norte, há quem, à meia noite do dia de S. João, vá colher azevinho, armam roda de dança em volta dêle, ao som da viola e canta-se:

Azevinho, meu menino,
Aqui te venho colher,
Para que me dês fortuna
No comprar e no vender,
E em todos os negócios
Em que eu me meter».

Ao mesmo tempo borrifam largamente a planta com vinho e colocam-na à entrada da porta. Também há quem a esconda.

Apesar destas e muitíssimas outras composições, em todos os tempos, não é abundante a literatura nacional sobre questão tão importante.

O ilustre Prof. Dr. Agostinho de Campos — em uma das suas magníficas palestras ao microfone da Emissora Nacional, disse, sob a epígrafe «Vinho e Poesia»:

«.....
.....»

«A França é país vinícola quási tanto como Portugal. Daí talvez a sua relativa pobreza em poesia vínica».

«Já expliquei, no prefácio da 4.ª edição das *Mil Trovas*, a minha interpretação do fenómeno de que a inspiração basica esteja na razão inversa da produção vinícola: *A poesia é o longínquo*, e o vinho, portanto, há-de tornar-se mais poético, exactamente onde se mostre mais raro».

«Por isso, em França (apesar de Boileau, que ensinava a fazer versos e dizia que quem não sabe beber não sabe nada), nos aparece em regra mediocre a exaltação do vinho pelos poetas de nome consagrado, desde Villon a Béranger. O que na poesia francêsa há de bom, a êste

respeito, é anónimo, como aquele testamento de um beberrão desconhecido, que traduzo à pressa :

Se eu morrer *enterrem-me na adega*
Entre as pipas e a garrafeira,
Com os pés bem fincados à parede
E a boca por baixo da torneira».

«...Tal é o milágre que o vinho dispensa aos seus devotos, dando-lhes a ilusão da imortalidade *(se eu morrer...)*. E êste pode gabar-se de que ficou imortal, visto que sobrevive no seu desabafo lírico, cheio de convicção e energia».

.....

«Outras cantigas alemãs em honra do vinho têm mais espírito, além do espírito do vinho. Uma delas, da autoria do poeta Schaefer, celebra até a espiritualidade que se evola do nectar da uva e se desentranha em poesia... :

RODA VIVA DO VINHO

«Da cepa vai para o cesto a uva,
Do cesto passa ao lagar :
Do lagar, preciosa chuva,
Cai no tonel sem parar.
Depois entra na garrafa,
Onde pouco tempo abafa ;
Da garrafa para o copo ;
Do copo para as goelas,
E agora é que são elas :

Dentro em pouco é sangue o vinho
E das veias faz caminho
Para a alma, onde a poesia
Tem a séde. Assim a sêde
Se transforma em verso e rima.

E então vêde
Como surge outra vindima,
Esta porem de canções
Que alegram os corações
E no ar se elevam tão bem

Que, para o ano que vem,
Condensadas outra vez,
Baixam à terra que as fez,
Regam a vinha excelente
— E ei-las vinho novamente.
E assim sucessivamente».

Tradução do *Dr. Agostinho de Campos*

Este gracioso francês, pelo visto, encontrava-se entre os borrachos que seguem à risca os dez mandamentos que aos mesmos respeitam e que se encontram compendiados nos *Estudos Dourienses* (3), pág. 48, — Abade de Baçal — e que são:

1.° — Beber com assento;
2.° — Escorripichar o copo até ao fundo;
3.° — Fazer da garganta um rigueiro;
4.° — Beber até ficar farto;
5.° — Beber sempre o branco e do tinto;
6.° — Beber a qualquer pretexto;
7.° — Beber do seu, do alheio e do de empréstimo;
8.° — Beber até ficar como um cravo;
9.° — Beber no estio, na primavera, no inverno e no outono;
10.° — Beber até ficar com acréscimo.

Êstes dez mandamentos encerram-se em dois; convém saber:

1.° — Beber sempre; e
2.° — Nunca deixar de beber.

Outra variante diz:

«Pregar os beiços na torneira e nunca deixar de beber».

É fértil o nosso adagiário, relativo ao vinho, de que deixo aqui uma pequena amostra:

«Debaixo de ruim cepa se esconde bom bebedor».
«O bom vinho escusa pregão».
«O bom vinho não há mister ramo».
«Vinho velho, amigo velho, oiro velho».
«À bôca do fraco esporada de vinho».
«Quem lava a malga com vinho, de velho torna a menino».
«Meia vida é à candeia, e o vinho a outra meia».
«O vinho em excesso, não guarda segrêdos, nem cumpre promessas».

Vid. *piteira* (1).

Marujar — Minho — choviscar.
Massapez — Ilha da Madeira — terreno argiloso.

Mastuga — Alentejo — moenda de azeitona; o trabalho do lagar do azeite.

Mata bicho — Trás-os-Montes e outras regiões — aguardente e pão que se dá ao jornaleiros, de manhã, ao iniciarem o trabalho.

Mata bois — Alentejo — diz-se assim a chavelha que prende o cabeçalho do carro ao tamoeiro.

Mata ratos — Minho — designa-se assim o vinho do sul.

Vid. *repentino.*

Material — Torres Vedras — adubo.

Mato (1) — Minho — tojo.

Mato (2) — Douro — a parte solida — em geral, couves e feijão — do caldo.

Mato do mar — Faro — as plantas selvagens que vegetam nas ilhas da ria, e que são aproveitadas para camas do gado.

Matrácula — Alentejo — boato.

Matulho — Alto Alentejo — a parte mais larga d'um molho do cereal, que corresponde à extremidade constituida pelas espigas.

Meado — Santo Tirso — misturado. Mistura de milho e centeio.

Meão (1) — Estremadura — a peça central da roda do carro de bois, em que se abre a *mécha* para firmar a ponta do eixo.

Vid. *caibas, mião.*

Meão (2) — Trás-os-Montes — o mesmo que *mango.*

Vid. *mango, mangual, molixa.*

Mécha — Estremadura — a abertura do *meão,* onde encaixa a ponta ou espigão do eixo do carro de bois.[1]

Mechilho — peça que nos arados e charruas mantém as aivecas na posição desejada e a mais conveniente.

Vid. *meixilho.*

Mêda (1) — Beira Alta — milho (planta completa) amontoado na eira, para ser *escapelado.*

Mêda (2) — Ilhavo — o mesmo que *carocha.*

Vid. *fascal, frascal, medeiro, moreia* (1), *rolheiro, serra.*

A conservação da palha em mêda tem o perigo da combustão expontanea, mercê da grande avidez que ela tem para o oxigénio.

---

[1] Quem desejar lêr um estudo completo e muito interessante, por todos os titulos, sôbre os carros de bois das diversas regiões do País, encontra-o na *Terra Portuguesa,* feito pelo distinto etnografo, Prof. Dr. Virgilio Correia, da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

É bem possível, por isso, que alguns dos incendios que se dão nas eiras sejam devidos a êste fenómeno, sem que se possa pôr de parte a falta de cuidado e também o crime, e grave, que a boa gente de Portugal pratica a miudo.

Medeiro (1) — Trás-os-Montes — mêda de palha.

Medeiro (2) — Minho — lugar onde se fazem mêdas de milho.

Medida (1) — Ilha da Madeira — vasilha de fôlha, de 15 litros, com que se mede o vinho.

Medida (2) — o mesmo que *rasa*.

Vid. *rasa*.

Medida (3) — Beira Alta — o mesmo que *alqueire* ou *almude*.

«Pela renda de tal propriedade recebo tantas medidas de milho, aquel'outra rende tantas medidas de vinho».

Medida do Pôrto — esta locoção, que é vulgar na linguagem do nosso povo, tem a sua justificação, talvez, no facto de, no tempo em que usava a medida de capacidade, denominada «canada», esta ser de 1l,6 no Pôrto, e de 1l,4 em Lisboa.

Vid. *medida grande*.

Medida grande — o mesmo que *medida do Pôrto*.

Méééé — Santarém — fazer *méééé* é o mesmo que *cortar o rabo*.

Meia cabeça — Portalegre — porco que pesa 4 a 5 arrôbas, tem pouco mais de um ano e oferece condições para a engorda.

Meia casca — meia curtimenta.

Vid. *curtimenta*.

Meia curtimenta — diz-se que o vinho é feito com meia curtimenta quando a fermentação tumultuosa da lagarada se realiza, estando só metade da balsa junta com o líquido.

Meia feitoria (1) — Douro — diz-se quando só parte da fermentação tumultuosa se realiza em contacto com a balsa. Também se diz quando parte da uva é desengaçada.

Vid. *curtimenta, feitoria* (2), *meia casca*.

Meia feitoria (2) — o vinho diz se de *meia feitoria* quando o tempo de fermentação no lagar não excede um ou dois dias, e vai, em seguida, concluir-se em balseiros, onde *coze* em socego, isto é, sem sofrer qualquer trabalho de recalque, sem ser *feitorizado*.

Vid. *feitoria inteira, feitorizar*.

Meia noite (1) — Douro — duração do *corte do lagar* — das 20 horas à meia noite —.

Meia noite (2) — Armamar — trabalho da pisa no lagar.

Vid. *corte da uva.*

Meias cabrestilhas — Antigo — meias sem pé (somente os canos) usados em várias regiões do país (no campo).

Vid. *carpim, maiote, meiuco.*

«É pião de parvos até os cabrestilhos» — dos pés até à cabeça — Prestes.

Meio da mó — a superfície da mó que sucede à do *coração da mó* e onde, o grão que ali foi quebrado, é aqui pulverizado.

Vid. *aperto da mó, borda da mó, coração da mó, entrada da mó.*

Meio luar — Minho — diz-se assim quando só há luar durante parte da noite.

Meirinhos (carneiros ou ovelhas) — merinos.

Vid. *merinho.*

A lã dos ovinos — esse produto precioso que Noemia, primeiro que outrem, fiou e teceu — é objecto de exploração considarável em Portugal, desde tempos remotos.

Contudo, é certo que o nosso país, produzindo lã em quantidade apreciável, não produz boa lã — não produz a lã que caracteriza os *meirinhos* ou *merinos*, pelo menos, em regra, nos tempos que vão correndo, o que, ao que parece, é «desfavor que nos assistiu desde o berço».

Entretanto, quando Gil Vicente, no *Auto da Serra* indicou aos habitantes dos Herminios os presentes que èles deviam oferecer à raínha, consorte de D. João III, por ocasião do seu bom sucesso, em Coimbra, nos termos seguintes:

«Mandará a Via de Cea
Quinhentos queijos recentes
Todos feitos à candeia,
E mais duzentos bezerros
E mil ovelhas merinhas,
. . . . . .»

parece significar que nesse tempo o país possuia ovinos capazes de produzir boa lã.

E porque não tivemos sempre, nem temos ainda, *sobretudo em quantidade notável*, senão «churros» e «caréos», ao contrário do que

sucedeu e sucede ainda na nossa visinha Espanha que, já em 1800, exportava para Inglaterra «8.000.000 de arrateis de lã», a qual Plínio chamava natural («Quas nativas appelant, aliquot modis Hispania»), mercê das condições propicias para a sua produção, por assim dizer, expontanea ?

É devéras chocante o contraste entre a qualidade superior das lãs espanholas e a inferioridade das nossas. Mas não é de modo algum dificil explicar o caso.

Hoje, como sempre, cuido que a razão do facto — que tem alto significado económico e que não ilustra a nossa lavoura, que explora ovinos — está no velho aforismo nacional :

«A fome e o frio fazem o gado galego».

Na verdade a fina qualidade das lãs está na razão directa da abundancia do alimento bom e são e do agasalho oferecido aos rebanhos.

Eis o segredo da Espanha.

Eis a grande lei económica.

«Da barriga puxa o boi», diz o nosso povo e diz muito bem.

Isto é um símbolo.

A transumância através de pastos pouco pingues e as *malhadas*, em que os rebanhos estão constantemente sujeitos às mais asperas intempéries, não são, necessáriamente, os meios mediante os quais se afinará o produto e as aptidões do gado, nem se aumentará a quantidade quer de lã, quer de leite, de carne ou de trabalho, antes tudo se abastarda.

Pelo que se refere ao assunto em causa, verificou-se o facto nos países em que, pelos fins do século XVIII, foi iniciada a exploração dos *merinos* e, ao mesmo tempo, se estabeleceram prados artificiais e o regime do gado passou a ser o de estabulação inteira ou de meia estabulação, pelo menos (sistema mixto).

Assim, o produto melhorou e a Alemanha, por exemplo, que até aí exportava apenas uma coisa como 400.000 e poucos arrateis de lã para Inglaterra, passou, em 1838, a exportar 27.000.000 e qualquer coisa mais, ao passo que a Espanha, mantendo o regime primitivo, viu a sua exportação baixar de 8.000.000 para 1.000.000, porque a qualidade da lã era manifestamente inferior à alemã e, por isso, o valor unitário também baixou para um quarto do valor da lã germânica.

Cuido deixar, nestas ligeiras notas, bem patente o valor económico do problema, em que já toquei noutro lugar deste trabalho, e que enfileira entre os de primeira grandeza que a Portugal convém enfrentar com decisão e resolver perfeita e urgentemente.

Vid. *agostadouros, atabéfe, caruma.*

Meióte — Beira Alta — peuga para homem.

Vid. *carpim, meias cabrestilhas, meiuco.*

Meiuco — Beira Alta — meia para criança.

Vid. *carpim, meias cabrestilhas, meióte.*

Meixilho — o mesmo que *mechilho.*

Mela — Torres Vedras — mancha amarela que aparece nas folhas da faveira, cebola, alho e cereais praganosos.

Melanqueiro (boi) — Minho — dócil.

Meleia (1) — Trás-os-Montes, Douro — o mesmo que *molhelha.*

Meleia (2) — Trás-os-Montes — franja da *molhelha.*

Vid. *melenas* (2).

Melena — Douro — o mesmo que *molhelha.*

Vid. *boi cabeceiro.*

Melenas (1) — Trás-os-Montes — barbas do milho.

Melenas (2) — o mesmo que *meleia* (2).

Melez — o mesmo que *molhelha.*

Melido — o mesmo que *molhelha.*

Merendeiras (1) — Beira Baixa — «algumas cabras que os pastores podiam deixar, depois da queijeira, e cujo leite era utilisado na sua alimentação».

Uso antigo, que se está perdendo.

Merendeiras (2) — Norte — pães pequenos, próprios para refeições pequenas, como a merenda.

Vid. *merendeiro.*

Merendeiro — Norte — o mesmo que *merendeiras.*

É mesmo o termo mais correntemente empregado.

Vid. *merendeiras* (2).

«Quem fôr com ternuras ao padeiro não traz nem um *merendeiro*». — Castilho.

Mergulha — Douro — cepa mergulhada ou cameada.

Vid. *camear, cepa baixada, deitar a cepa.*

Mergulho — Antigo — o mesmo que *mergulhão.*

Mergulhão — Algarve e outras regiões — vara de videira que se mergulha e só se desmama depois de enraízada.

Vid. *deitadura, plantar de mergulhão, pontas, rastão, rastejão, vara de besta, vara de vestia.*

Mergulhia de cepa deifada — Douro — cameação.

«A boa cepa em Maio a deita». — Popular.
Vid. *mergulha.*

Merinho — o mesmo que *meirinho.*
Vid. *meirinhos* (*carneiros ou ovelhas*).

Merujar — Beira Alta — diz-se quando a água anda constantemente na terra de cultura, como sucede nos prados.

Messa — Dão — surriba.

Meter a résgo — Santarém — o mesmo que *meter ao caldeirão.*

Meter a vinho — Douro — pisa ou esmagamento mecânico das uvas.

Meter ao caldeirão — Santarém — plantar vinha em terreno surribado à vala, e ao passo que as valas vão sendo abertas.
Vid. *meter a résgo.*

Meter de novidade — Santarém — camear a videira.

Metição — Cartaxo — o acto de plantar.

Metida — Barcelos — recolha do mato, lenha, etc..
Vid. *acarretada.*

Mexoalho — Aveiro — o mesmo que *escasso.*
Vid. *escasso, patêlo, pilado.*

Mião — o mesmo que *meão.*

Milde — Trás-os Montes — o mesmo que *mango.*
Vid. *mango* (2), *mangual* (1), *molixa.*

Milha — Minho — certa graminea selvagem. Qual ?

Milhã — Mação — designa-se assim a correia que liga, com folga, o *carapulo* à *camisa*, facilitando por êste modo o movimento do *pritico* durante o trabalho da malha dos cereais na eira.
Vid. *camisa, carapulo* (2), *pirtégo, pritico.*

Milhão — Beira Alta — milho.

Milho de cinco luas — Ilha de S. Miguel — aquele que tem um ciclo vegetativo relativamente curto e que se semeia nas entrelinhas das favas, em Maio.
Vid. *milho galego, milho de seis luas, milho verdeal.*

Milho de folha (1) — Minho — primeira sementeira.

Milho de folha (2) — Minho — milharal destinado a ser consumido em verde pelo gado.

Milho de relva — Minho — o mesmo que *milho restivo.*

Milho de resteva — Minho — o mesmo que *milho restivo.*

Milho de seis luas — Ilha de S. Miguel — diz-se aquele cujo ciclo vegetativo é mais longo e se semeia, de preferência, em terreno temporão.

Vid. *milho de cinco luas, milho galego, milho verdeal.*

Milho em camisa — Ilha de S. Miguel — o mesmo que *milho em folha.*

Milho em folha — Ilha de S. Miguel — milho que é sêco sem ser escapelado, e assim se guarda nas *toldas* e *cafuões.*

Vid. *milho em camisa.*

Milho galego — Ovar — o que é temporão e cujo ciclo vegetativo é de 4 meses.

Vid. *milho de cinco luas, milho de seis luas.*

Milho machinho — Lavradio — milho de qualidade inferior, que só é utilizado para ração dos animais.

Milho rainho — Minho — o mesmo que *milho rei.*

Milho rei — Minho — diz-se assim aquele cujas espigas têm os grãos vermelhos.

Milho restivo — Minho — denomina-se assim aquele cuja sementeira é serodia e feita em terreno de que, no mesmo ano, se tirou outra colheita — trigo ou centeio.

Para o efeito desta cultura, em Junho, mobilisa-se o terreno muito superficialmente, usando-se um arado rudimentar, de pau, que apenas arranha a terra e não vira.

É serviço feito, geralmente, de noite, afim de evitar grandes perdas de humidade, por virtude da evaporação.

Faz-se imediatamente a sementeira do milho, feijão frade, miudo ou galego e grada-se em seguida.

Vid. *estivada, milho de relva, milho de resteva.*

Milho de restolho — Chaves — o mesmo que *milho restivo.*

Em face destas tão variadas modalidades da cultura do milho, vê-se quanto é valiosa esta planta para a economia das populações nortenhas, sobretudo.

A colheita abundante de milho, em grande parte do nosso paiz — sabe-se bem — é o índice da fartura, do desafogo económico, da prosperidade, enfim, da nossa gente menos abastada, pelo menos, porque, além dêste cereal ser a base essencial da sua alimentação é ainda, em muitas partes, objecto de troca — é moeda corrente.

A seguinte quadra popular dá bem a medida do valor em que é tido êste produto:

«Eu hei-de casar êste ano,
Que é ano de muito milho,
Minha sogra dá-me um moio
Mais o maroto do filho».

Mimo — Ilhavo — o mesmo que *crugidades*.

Minhem — Minho — bastante, suficiente.

Minhóla — Alto Alentejo — o mesmo que *moinhóla*.

Vid. *moinhóla*, *mósinha de mão*, *zangarilha*.

Mióla — Trás-os-Montes — medula da videira.

Vid. *coração*.

Miradoiro — Alentejo — lugar onde o gado de lavoura vira, no extremo dos regos ou *cabeceiros*.

Vid. *cabeceiros*.

Miscaro — Vizeu — cogumelo comestível.

Vid. *chouteiro*.

Mistério — Ilha do Pico — «falha de lava recente, em terreno muito pedregoso».

Vid. *terreno mistério*.

Mitra — Mação — dá-se êste nome à boina espanhola.

Mó — Trás-os-Montes — designa-se assim um monte de grão que se faz na eira, após a debulha e que ainda não foi limpo.

Moal — Leiria — o mesmo que *mangual*.

Vid. *mangual* (1).

Mochilho — Mação — diz-se assim o apo da charrua.

Mocidade — Terras de Miranda — rapazes solteiros.

Moço (1) — Chamusca — «pau abicado com que se separam as raizes da videira a *camear*, para que não sejam molestadas durante a operação.

Moço (2) — Alcanêde — tutor da videira.

Moderno (boi) — Minho — manso.

Moega (1) — Douro — esmagador de uvas.

Moega (2) — Beira Baixa, Pampilhosa da Serra — tremonha de onde cai o grão no *ôlho da mó*, para ser moído.

Moeira — Oliveira de Azemeis — o mesmo que *mango*.

Vid. *mango* (2), *mangual* (1).

Moer — Antigo — desavinhar, aborto de muitas flores em cada cacho, pelo que resulta cacho muito esfarrapado, mas com bagos perfeitos, «que dão vinho melhor do que quando não moi». — Alarte.

Mofino — Alenquer — mal, mau.

«Isto é mofino»: — é mal, é mau.

Moinhas — Algumas regiões — agulhas do pinheiro.
Vid. *caruma* (1), *luvinha*.

Moinho de atiço — Antigo — designa-se assim aquele em que a massa de azeitona era puxada para o caminho da galga, no pio, por um homem, com um pau (o atiço), em vez de o ser pelas raspadeiras ou mescias de que os moinhos modernos são providos.

Moinhóla — Castelo de Vide — dispositivo muito rudimentar que se usa

Fig. 15 — Moinho da idade da pedra polida

para moer grosseiramente o milho, obtendo-se apenas farinha muito grossa ou *carolo*.
Vid. *carolo* (2), *minhóla*, *mósinha de mão*, *zangarilha*.

Na Beira Alta, ao que me consta, ainda se moi, em alguns lugares da região serrana, por meio de esmagamento entre duas pedras sobrepostas, das quais a superior é deslocada a braço, directamente, tal qual como se praticava na idade da pedra polida, nos termos em que se vê na figura 15.

Moio — Ilha de S. Miguel — medida agrária constituída por *seis alqueires*.
Vid. *alqueire de centeio*, *alqueire de terra*, *alqueire de vara comprida*, *alqueire de vara pequena*.

Moira — Armamar — rodilha de trapos de lã que o portador dos cestos vindimos interpõe entre a nuca e o cesto, cujo fundo poisa na *trouxa*, afim de mais comodamente fazer o transporte.

Vid. *estribeira*, *galha*, *rodilha*, *rodoiça*, *sogra*, *trouxa*.

No centro do país a *moira* tem o nome de *rodilha* e o de *sogra* também.

As mulheres (porque só elas é que a usam para sobre ela assentarem os carregos que transportam à cabeça) têm orgulho em que as suas rodilhas (especialmente as raparigas) sejam muito bem feitas e de tiras de trapo de várias côres.

É objecto de luxo que as preocupa e há-as, efectivamente, interessantes, pela combinação de côres que apresentam.

« . . . . . .
. . . . . .
«Cantaro cheio, à cabeça
Sobre a entrançada rodilha,
Tão airosa que parece
C'roa aberta de Condessa»
. . . . . .
. . . . . »

De «*A Fonte do Lugar*», de *J. de Oliveira Simões*.

Moirão (1) — Ilhavo — tutor da videira (qualquer).

Moirão (2) — Lourinhã — o tutor que se crava junto da cepa.

Vid. *mourão*.

Moirão (3) — Bairrada — cada um dos esteios ou prumos que sustentam a verga da chaminé.

Moirões — Minho — o mesmo que *varandas*.

Vid. *varanda* (2).

Moita — Mação — o mesmo que *maguriça*.

Moledo de pedras — Algarve — massa rochosa à superfície do solo.

Molestia — Douro — oidio.

Molhelha (1) — Douro — espécie de almofada-capacete, de pele, cheia de estopa, que se coloca na cabeça dos bois e sôbre a qual assenta e se fix[a] a canga ou jugo.

A cabeça dos bois, vista de frente, quando com a molhelha, dá ideia da cabeça do bufalo do Cabo da Boa Esperança, ao que parece, já extinto.

Vid. *boi cabeceiro*, *meleia* (1), *melena*, *melez*, *melido*, *molhida*, *molidas*.

Molhelha (2) — Antigo — tufo de palha que os *mariolas* trazem ao pescoço e sôbre que assenta a canga. — R. Bluteau.

Vid. *mariola.*

Como se vê, a *molhelha* (2) é o chinguiço dos nossos dias, pouco mais ou menos.

Molhida — Douro — o mesmo que *molhelha.*

Vid. *molhelha* (1).

Mólho (1) — Ilha da Madeira — ramo de loureiro que se utiliza para atraír o pulgão da vinha.

Mólho (2) — Trás-os-Montes — diz-se assim o conjunto de quatro gabélas.

Vid. *gabéla* (4), *mangado, pousada.*

Mólho da raposa — Cascais — mólho que normalmente se dá por cada talha de rama de pinho.

Môlho da uva — môsto.

Moliço — Bairrada — o mesmo que *trote.*

Vid. *trote.*

Molidas — Trás-os-Montes (terra fria) — o mesmo que *molhelha.*

Vid. *molhelha* (1).

Molinhar (1) — Douro — chover miudinho.

Vid. *morrinhar.*

Molinhar (2) — «moer pequenas porções de cereal».

Molisso — Aveiro — conjunto de plantas *pescadas* na ria, que se utiliza como adubo e à custa do qual e do mexoalho se mantém uma notável fertilidade dos terrenos da região, e mercê do qual também se tem transformado areais roubados à Ria em magníficas terras de cultura, como são, em geral, as da Gafanha.

O molisso é constituído por *séba, sibarro* (*Fucus loreus*), *sirgo dos viveiros* (*Fucus crispinus?*), *folhada* ou *alface do mar* (*Ulva latissima*), *limo* (*Ulva reticulata*) e *mormo* (*Ulva rivularis*) e a sua composição, segundo Ferreira Lapa, é a seguinte:

Azoto.....	1.020 %
Matéria orgânica.....	81.965 »
Cinzas	17.985 »

Vid. *flor de maio, golfo, rapilho, séba.*

Molisso arrolado — Aveiro — o conjunto de vegetação da ria, que se deposita nas margens.

Molisso pesado — Aveiro — diz-se aquele que contém muito lôdo trazido do fundo da ria e que por isso mesmo é correctivo valioso dos terrenos arenosos, tornando-os mais produtivos e em menos tempo.

A êste lôdo da ria, que é negro e muito pesado, dão o nome de *andua*.

Vid. *andua*.

Molixa — Aveiro — o mesmo que *milde*.

Vid. *mango* (2), *mangual* (1), *pirtigo*.

Moliza — Ilhavo — o mesmo que *mango*.

Vid. *mango* (2), *mangual*.

Monda (1) — Ilha do Pico — acto de mondar; conjunto de vegetação colhida na monda.

Monda (2) — supressão do excesso de rebentões das touças dos castanheiros, para que os restantes se criem bem.

Faz-se no 5.º ano depois de cada corte.

As vergonteas ou *tanchas* de cada touça devem ficar regularmente distribuídas, com o espaçamento de $0^m,20$ ou $0^m,30$.

Monda (3) — Colares — vindima parcial, feita em Agosto.

Monda (4) — Antigo — pão pequeno que antigamente se dava de esmola aos pobres nas portarias dos conventos.

Monda de frutos — Vulgar — supressão dos frutos que há em excesso nas árvores e que, pela concorrência ao alimento e ao espaço, prejudicam o desenvolvimento e a qualidade dos restantes.

Deve-se suprimir os menos desenvolvidos e os pior constituídos, em quantidade tal que os restantes se não toquem.

Há casos em que se deve fazer mais de uma monda.

Monda da vinha — Antigo — limpar o terreno de ervas e chegar ao mesmo tempo a terra mexida para a cepa.

O mesmo que *redra*.

Mondas — Ilha de S. Miguel — material com que se fazem as camas

quentes em que se plantam as *tocas* na estufa e são constituídas por detritos vegetais diversos, como caruma, ervas, silvas, etc..

Vid. *cama* (2), *lenha de incenso.*

Moneira — Portalegre, Mação — o mesmo que *mangual.*

Vid. *malho, mangual* (1).

Monelhas — Braga — o mesmo que *molhelhas.*

Montanheira (1) — Beja — criação porcina que se faz na época da frutificação dos montados.

Montanheira (2) — Antigo — «montado, landeira, bosque de árvores que dão bolota». — Leão Descripc.

Vid. *porcos montanheiros.*

Montanheira (fazer a) — Alentejo — o estagio do gado no montado, para a engorda, pelo aproveitamento da bolota.

Monte — Monsão — pinhal.

Vid. *bouça* (1).

Montic — Arruda dos Vinhos — Rupestris Monticola.

Montico — Arruda dos Vinhos — o mesmo que *Montic.*

Mordiço — Várias regiões — o mesmo que *fatiga.*

Moreia (1) — Algarve — o mesmo que *mêda.*

Vid. *mêda* (2).

Em Cascaes é uma mêda de trigo a debulhar, feita com o máximo cuidado, de modo que a chuva e as aves o não prejudiquem.

Moreia (2) — Algarve — Feixe de mato que no inverno se cobre com terra e que se queima no verão.

A operação tem por fim melhorar as propriedades físicas do terreno e aproveitar ao mesmo tempo a cinza como adubo.

Vid. *caminheiras, esboiça, borralheira*

Moreia (3) — Antigo — carrada.

Mornal — Traz-os-Montes — diz-se assim a mêda de cereal que se faz no campo após a ceifa.

Vid. *rolheiro* (2 e 3).

Morôcho — Ovar — o mesmo que rolheiro, constituído por 50-100 gavelas.

Vid. *gavela* (2).

Morraça (1) — Ilhavo — vinho feito a martelo.

Morraça (2) — Norte — vinho.

«Bebeu-se muita morraça».
Vid. *café frio, chá de parreira, sumo de parreira.*

Morraça (3) — Algarve — certa erva que se dá ao gado, não sei se é a *Spartina stricta*, se outra.

Morraça (4) Beira Alta — terra negra que as enxurradas transportam e que, empilhada em mistura com a vegetação selvagem que nela se desenvolve, vem a constituir bom estrume.

Morraceiras — Minho — o mesmo que *mouchões.*
Vid. *mouchões.*

Morrilhão — Torres Vedras — certo fungo que ataca o milho.

Morrinha — Aveiro chuva miuda.

Morrinhar — Aveiro — o mesmo que *molinhar.*

Mortas — Colares — abrigos feitos com canas mortas.

Morte de água — Arruda dos Vinhos — *casta* de videira cujo nome vulgar é trincadeira.

Mortos de Boticas — Traz-os-Montes — vinhos engarrafados, da região, que se enterram e assim se conservam até serem consumidos.

A cova é a frasqueira e os vinhos são magníficos.
Possível, e até provàvelmente, semelhante prática é inspirada naquelas que os romanos usavam, em relação aos seus vinhos.
Vid. comentário a propósito do termo *armazém.*

Mortório — Douro — diz-se assim uma vinha que, pelo seu estado de conservação, já não vale a pena ser cultivada.

Mortuório (1) — Douro — designa-se assim o terreno de vinhedos que desapareceram pelo ataque do filoxera e que não foram reconstituídos, nem êsse terreno foi utilizado para qualquer outro fim.

Eram êstes vinhedos que, em geral, produziam os melhores vinhos do Porto.

Mortuório (2) — Antigo — o mesmo que *mortulha.*

Mortulha — Antigo — dizia-se assim «os direitos que os herdeiros pagavam ao clero e cuja importância correspondia à quarta ou à terça parte, e, às vezes, a metade do valor da herança».

«A este incrivel tributo sucederam as *luluosas* que, por fim, o Código Civil extinguiu.

Mosca — Santarém — cálice de aguardente moscatel.

Moscadouros — Sernache do Bonjardim — *colado* onde se põe o gado de verão, durante as horas de maior calor, para que esteja mais fresco e melhor defendido contra as moscas.

Vid. *colado*.

Moscatéis de museu — Setúbal — diz-se assim os vinhos de Moscatel de Setúbal que atingem, ou a que, melhor, se dá a graduação alcoólica de 18° C. e que só entram no mercado quando têm 15 anos, pelo menos.

Mózinha de mão — Algarve — moinho manual primitivo, que ainda se utiliza em alguns lugares e com que as «trigueiras ibéricas» faziam a moagem caseira (Fig. 16).

Diz-se ali que o trabalho desta maquineta é *moer papas*.

Verifica-se que êste moinho é, pouco mais ou menos, o mesmo que a «mola mamária», ou seja o moinho pré-romano de há mais de 2500 anos.

A «mola mamária» (Fig. 17), era constituída por dois discos de

Fig. 16 — Mózinha de mão

pedra, sobrepostos um ao outro, movendo-se o rolante, circularmente, sôbre o jacente, por meio de um cabo de madeira.

Foi êste moinho que, na idade do ferro, substituíu o da pedra polida (Fig. 15) e, conservando-se em uso através dos tempos, foi o moinho de uso mais geral entre os romanos, sob a designação de *pistrinum*.

A manobra dêste engenho — por violenta e vil — era atribuída

aos escravos tão somente e como punição de algum crime — *homo pistrino dignus* —.

Vid. *moinhola*.

Mosquear o cacho — Minho — cinzelar o cacho.

Vid. *tosquiar a uva*.

Mosqueira — Chaves — joio.

Em Chaves, e cuido que em outros lugares de Trás-os-Montes, é vulgar representar-se o «Auto do Natal».

Fig. 17 — Mola mamária

Nesse Auto, há uma cena em que Caim sacrifica ao Senhor, dizendo então a quadra seguinte, ao ofertar as *mosqueiras*:

«Ofereço estas mosqueiras,
Que me custaram a lavrar.
Eu não as semeei,
Mas achei-as, ao segar».

Não obstante a oferenda ser tão somenos do Senhor, aceitou-a e o facto desespera Abel, irmão de Caim, e sofre por isso desgosto, e tamanho que o leva a assassinar o oferente.

Assim chegou ao meu conhecimento o caso de Trás-os-Montes que, em verdade, é a antítese perfeita daquilo que a Bíblia nos conta sôbre o episódio.

Segundo esta, como se sabe, o caso vem a ser justamente o contrário: — Caim (lavrador) e seu irmão Abel (pastor) levaram oferendas ao Senhor, que preferiu a de Abel.

Caim por isso, desgostoso e cheio de inveja, matou seu irmão, cometendo assim o primeiro fratricídio, de que há conhecimento.

Mosqueiro — Alentejo — ulmeiro ou nigrilho.

A fôlha desta árvore constitui forragem bem aceita pelos bois, porcos e carneiros.

Em Trás-os-Montes, segundo o Prof. Pereira Coutinho, alugam-se nigrilhos para lhes ripar a fôlha.

Mossó — Bairrada, Beira Alta — moela (terceiro estômago das aves).
Mostra — Torres Vedras, Mafra — floração da videira.

Vid. *desenformar (a videira), parição.*

Mota — Ribatejo — curral dos bois.

Vid. *aido* (2), *loja* (1), *palheiro* (2).

Motanas — Ribatejo — molhos de linho que se fazem depois do *curtimento*, após a secagem.

Motano (1) — Vulgar — molhos de lenha miúda que se colhem nos primeiros desbastes dos pinhais e nas derramas.

Os desbastes que se seguem já dão lenhas grossas que, toradas, formam a *fachina*, podendo ainda obter-se algumas madeiras, como chulipas, postes telegráficos, etc.

Não é conveniente rarear demasiado as árvores nos desbastes, visto que, nesse caso, os ramos engrossarão e alongar-se-ão muito, o que reverte em prejuízo do tronco, que ficará atarracado e *rajudo*.

Motano (2) — «vides de poda, que não foram reünidas em *capões*».

Vid. *capão* (2).

Motano (3) — paveia de mato.
Monal — Partes do distrito de Aveiro — o mesmo que *mangual*.

Vid. *amingüeira, malhal, malho, mangual* (1), *moal*.

Mouchela — Trás-os-Montes — rôsto, cara.
Mouchões (1) — depósitos de substâncias sólidas carreadas pelos rios e

que se depositam em determinada altura na linha do curso, obrigando a corrente a dividir-se em braços que corroem os campos duma das margens, originando *goivas* mais ou menos extensas às quais correspondem, na outra margem, depósitos de detritos, mercê do remanso das águas nessa altura.

Mouchões (2) — pequenas porções de terreno arborizado que se elevam nas lezírias : «ilhotas que se formam nos rios ou à beira mar». «As ilhas e mouchões que se formam nos mares adjacentes ao território português ou nos rios navegáveis ou flutuáveis, pertencerão ao Estado» (Código Civil).

Vid. *ínsuas, goivas, morraceira.*

«Os campos do Tejo descaem das margens para os flancos do vale, de modo que o rio mantem-se em nível superior, dando lugar a que os afluentes corram pelo campo abaixo por largo espaço ao lado do rio, ao mesmo tempo que grande cópia de águas subterrâneas, emergindo no sopé dos flancos do vale e não tendo saída fácil para o rio, ficam represadas, dando origem a charcos e paúes. Deste facto resulta também que as cheias do Tejo se não podem conter e causam graves prejuízos, por vezes, à agricultura».

As causas principais dêstes prejuízos e das perturbações do regime do rio residem na formação e desenvolvimento dos *mouchões*, na escavação de goivas nas margens» — Prof. Filipe de Figueiredo.

É lugar comum dizer-se que «o Ribatejo é um dom do Tejo e a sua fertilidade é devida às cheias, tal como sucede no Egito, cuja fertilidade é devida às cheias do Nilo».

Será assim ?

É possível, entretanto tenho para mim que nas actuais condições, as cheias do Tejo no Ribatejo, pelo seu caracter intempestivo e pela sua impetuosidade, nem sempre trazem apreciáveis benefícios culturais, materiais ou económicos, e são, muitas vezes, absolutamente prejudiciais.

Melhor fôra, cuido eu, que o regime do Tejo, como o do Mondego, fosse devidamente regularizado, em termos de evitar os desastres tão freqüentes que causam à agricultura, no inverno e até na primavera, arrazando sementeiras sobre sementeiras e assoreando tantas vezes.

Assim, libertos os campos respectivos das tão freqüentes e funestas conseqüências das cheias, fácil seria compensar os benefícios que dessas cheias, — por vezes, e tão incertamente resultam — pela melhor técnica cultural, pelo aproveitamento mais perfeitamente económico dos terrenos marginais — tendo em vista o interêsse geral e não o individual — e também pela segurança da integridade da cultura feita em primeira mão.

Eis um dos muitos e dos mais instantes problemas da agricultura nacional.

Moneira — Aveiro — o mesmo que *mango*.

Vid. *mango* (1), *mangual* (1).

Mourão (1) — Antigo — tutor da videira, a que se prende o tronco.

Vid. *moirão* (2).

Mourão (2) — Beira Baixa — designa-se assim a peça que assenta no centro do pio do lagar de azeite e a que se prende a galga ou galgas do mesmo moinho.

Mouteira — Pampilhosa da Serra — terreno em que se faz cultura extreme de feijão.

Muar (terra) — Lourinhã — diz-se assim aquela que é facil de trabalhar.

Muda nova — Antigo — nova planta, proveniente doutra por segmentação.

Vid. *barbada, capão* (1).

Mufêta — Alentejo — a porção de uma seara que apresenta melhor aspecto.

Mulateiro — Portalegre — carreiro ; o que conduz o carro.

Mulêtas — Douro, Gaia — as cunhas que se entalam entre o chão ou os canteiros e o bojo das pipas, etc., dum e doutro lado, para que não rolem.

Multa — Santarém — vinho que deve pagar aquele *que leva a gaita*, e também aquêle que entra na adega sem licença.

Vid. *levar a gaita*.

Muro — Beira Baixa — colmeal.

Musgo — Trás-os-Montes — o mesmo que *corrilhas*.

N

Nada (deixar um bocado a) — Minho — diz-se assim a área de terreno que o lavrador não cultiva, com o fim de para ali soltar o gado em recreio e entreter-se a comiscar a vegetação selvagem que reponte.

Nassa — Mação — rêde de pesca, especial para o sável e a lampreia.

Navio — Monsão — designa-se assim a *quilha* do esqueleto das aves.

Vid. *quilha.*

Nembo — Estremadura — o mesmo que *talão.*

Vid. *fiador* (1), *polegar.*

Neta — Lisboa (região saloia) — água pé.

Neto — Vulgar — o mesmo que *entrefolho.*

Vid. *entrefolho, renovo antecipado.*

Neve portuguesa — Douro — flôres da amendoeira.

Vem esta loculação feliz do facto sabido de esta planta florescer em pleno inverno, durante o período de repouso das outras plantas.

Névoa má — Barroso — diz-se assim a chuva miúda ou *morrinha*, com dia brumoso, o que é freqüente na região.

Nestes dias é tanto o frio que as plantas são muitas vezes *queimadas.*

Vid. *molinhar, morrinhar.*

Ninheiro — Aveiro — o mesmo que *linheiro.*

Ninho — Minho — diz-se assim certa acumulação, na eira, — em dada altura da linha da malha — de centeio, feita pelo *mão* e pelo *espada*, para que o *valente* mostre o seu pulso rijo e a sua resistência na debulha dêsse cereal.

Vid. *espada, mão* (2), *valente.*

O *mão* e o *espada*, malhando pausadamente, fazem o *ninho*, sôbre

o qual o *valente* exerce a sua acção com tal fôrça «que se ouve a grande distância — uma légua e mais — os golpes do mangual». (!)

Norça (1) — verticilo (andar de lançamentos anuais de uma árvore) — do pinheiro, por exemplo. — S. Pimentel.

Norça (2) — «planta trepadeira — *Vitis*». — R. Bluteau.

Norça (3) — Vulgar — o mesmo que *norça branca* — Bryonia — *B. dioica* — Jacq..

Norça branca — Vulgar — o mesmo que *norça* (3).

Norça preta — Vulgar — uva de cão (*Tamus communis, L.*).

Nós — Exostoses — «mamilos radicíferos» — que aparecem freqüentemente na toiça e raízes das oliveiras adultas, com a aparência e volume de ovos grandes, e que se pode utilizar para a propagação vegetativa da planta mãe. — F. Benevides.

Novidade (1) — Douro — diz-se assim a colheita — certa ou convencional, por motivos comerciais — de vinho generoso de qualidade mais fina do que a normal, que surge de anos a anos.

Vid. *vintage*.

Novidade (2) — Torres Vedras — cultura intercalar.

Nozilhão — Trás-os-Montes — escalracho.

Vid. *alcarnache*, *felga* (2).

O

Old vintage reserve — Douro, Gaia — diz-se assim a reserva de vinho do Pôrto, de *novidade* ou colheita célebre que, encascada, foi *refrescada* de anos a anos com vinho doutras *novidades* de valor idêntico ao do que deu origem àquela reserva, e que constitue os tipos superiores dêsse «nectar dos deuses».

Vid. *novidade* (1), *old vintage wine, vinho generoso, vintage.*

Old vintage wine — Douro, Gaia — o mesmo que *old vintage reserve*

Vid. *refrescar o vinho, reserva* (1).

Era, porventura, a vinho desta categoria que Inácio de Abreu Lima fazia referência na sua composição poética «Noctambula», que a seguir transcrevemos!

— «A minha idade respeita
Sou velho já, meu amor!
— Vinho de boa colheita
Quanto mais velho melhor».

— «É como a brasa sem lume,
Perde a fôrça, perde a côr...
— Mas tem mais fino perfume
Mais delicado sabor...»

— Perfume que não sufoca,
Sabor d'extracto... ilusão...
— O beijo morre na boca;
Raro chega ao coração...»

— Mas quando chega, é mais doce
Que o vinho mais perfumado,
— Talvez te engane, se o fôsse
Tinha o travor do pecado?

— Mas ao beber-se inebria;
É como um louco transporte...
— Nos lábios deixa a poesia,
Nos corações deixa a morte!

Olha da família — Alentejo — diz-se assim qualquer refeição.

«...sobraçando a alcofa do carneiro para a confecção da *olha da família*.» — Fialho de Almeida — «O País das uvas».

Olheiro — Colares — denomina-se assim o homem que fiscaliza a execução da surriba nas areias e olha pela segurança dos jornaleiros que trabalham no fundo das *bancadas*, avisando-os oportunamente do desmoronamento provável das areias retiradas para cima, e de que se defendem quanto possível, trazendo um cesto enfiado na cabeça.

Olhetado (1) — Mafra — diz-se assim a poda da videira em *talões*.

Olhetado (2) — Douro, Mafra — dá-se êste nome ao *talão* de dois olhos.

Vid. *polegar*.

Olho (1) — Vulgar — botão, gomo das plantas.

Vid. *carraças*.

Olho da enxada — Vulgar — pequena crista sôbre o *alvado* e oposta à pá.

Vid. *alvado* (3).

É vulgar ouvir-se no campo a ameaça: «Levas com o *ôlho da enxada* na cabeça».

Olho da mó — Vulgar — o orifício central, por onde entra o cereal a moer. que cai da tremonha.

Olho de boi — «incisão circular, feita nos pinheiros a resinar».

Olho de sapo — Torres Vedras — terreno argiloso.

Olho meirinho — Barroso — ôlho de água, que aparece casualmente.

Olhos de leite — «exsudação que se observa nos cortes feitos na manteiga mal desleitada e que, portanto, tem partes caseosas que dão lugar a que essas manteigas *ardam*». — F. Lapa.

Olhos de perdigão — Algumas regiões — diz-se assim as bolhas grandes e rosadas que o vinho, encorpado e coberto, apresenta à superfície, na espuma que se forma ao deitá-lo no copo, ou depois de o agitar.

É esta uma das características da «*boa rama*».

Olhos do queijo — Vulgar — as soluções de continuïdade, buracos que a sua massa apresenta, mercê de não ter sido bem dessorado.

«Diz-se que o defeito de *olhento* provém da *mão* ou seja de certa

virtude oculta do operador. Não é da *mão*, mas da manobra dela, porque tais queijos, são *ajuntados* sem primeiro ser bem dividida e dessorada a massa. Descuido e ignorância é que é, pois já era tempo, porque se é verdade o que afirma Strabão, parece que muito antes de entrar a oliveira na Lusitânia, já aqui se fazia manteiga e se usava dela para adubo das comidas». — F. Lapa.

Diz um adágio popular, e bem:

«Pão com olhos,
Queijo sem olhos,
Vinho que salte aos olhos».

Olhos para atacar — Douro — os dois últimos olhos da vara de vinho.

Vid. *vara* (1).

Olhos para gemer — Douro — os dois ou três primeiros olhos da vara de vinho.

Vid. *vara* (1).

Olhos rasteiros — Alentejo — diz-se assim os gomos da videira, largos e pouco salientes.

Omelete — Sernache do Bonjardim — pão de trigo, pequeno.

O têrmo, com esta significação, é, porventura, corrupção do têrmo *molete* pelo qual é conhecido e designado, normalmente, no Pôrto e no Minho, o pão pequeno, paralelipípedo, de farinha fina e que corresponde, em qualidade, ao *papo-sêco* de Lisboa.

O mês em que estamos — Algarve — Maio.

Vid. *maias* (6).

O mês que há de vir — Algarve — Maio.

Vid. *maias* (6).

O mês que passou — Algarve — Maio.

Vid. *maias* (6).

Operário que anda consigo — Cadaval — aquêle que trabalha em terra sua ou que traz de renda.

Ora anda lá, caroupo, ei... — Minho — incitamento aos bois, quando no trabalho.

Vid. *eiche, ouche.*

Ossos da terra — Coimbra — as pedras não muito grandes, que a terra tem, cuja conservação é, e bem, considerada útil.

«Há corpo sem ossos? Não há e, se o há, é doente ou defeituoso. Ora estas pedras são o mesmo que os ossos».

Semelhante maneira de filosofar — que muitas vezes ouvi — tem sua razão de ser, porque, em verdade, as pedras, em determinadas condições, têm notável papel a desempenhar na regularização das propriedades físicas do terreno de cultura e, por isso mesmo, na sua vida química e biológica, em favor do bem estar da planta e, conseqüentemente, da produção.

Ouca — peça do carro e do arado que anda atravessada na ponta do temão e que serve para agüentar os tamoeiros no seu lugar.

Ouche — Aveiro, Coimbra — o mesmo que *eiche*.

Outonada — Alto Alentejo — pastagem do outono.

Outonada (vara de videira) — Tôrres Vedras — atempada.

Vid. *agostamento, vara madura*.

Outonar (1) — Tôrres Vedras — lavrar no outono para aproveitar as águas novas.

Outonar (2) — Açôres — semear leguminosas para enterrar em verde.

Outonar (3) — atempar.

Outonos (1) — Açôres — estrumes verdes.

Outonos (2) — Vulgar — colheitas do outono.

Outonos (3) — Ribatejo — pastagens naturais, que ainda subsistem em pleno inverno, embora magras, porque a geada ainda as não queimou, e constituem, apesar de tudo, o melhor recurso, na desoladora penúria em que o gado vive.

Vid. *invernadouros* (1).

Ovo gôlo — Mação e outras regiões — diz-se aquêle que gorou, que não foi fecundado.

P

Padieiras — Minho — o mesmo que *pageiras*.

Padrão — Vulgar — o mesmo que *patrão*.

Vid. *cavalo* (1).

Pafico (?) — Algarve — lavoura em camalhão.

Esta lavoura é ali adoptada nos terrenos que se destinam a culturas regadas por infiltração e que não exige muita água.

O caso é vulgar na Campina de Faro, quando se trata da cultura da batata.

Pageiras — Minho — rodavinho do lagar.

Vid. *padieiras*.

País vinhateiro — Antigo — o Douro viti-vinícola.

Pala — Sernache do Bonjardim — abrigo constituído por uma rocha.

Palama — Setúbal — represa comum donde sai água para os consortes respectivos, em prazo e por períodos certos.

Palamôcho — Alentejo — diz-se assim o homem que faz a previsão do tempo.

Palanca — Beira Baixa — alavanca.

Palavra da terra — Ribatejo — designa-se assim o aspecto dos terrenos cultivados, no inverno, pelo que respeita à vegetação selvagem que ali se desenvolve, o que é indício de bom ou mau ano agrícola.

É o que os seguintes provérbios populares definem: «Janeiro geoso faz o ano formoso». «Em Janeiro sobe ao outeiro e, se vires verdejar, põe-te a chorar, mas se vires terrear põe-te a cantar».

Vid. *fato da terra, pêlo da terra*.

Palha da batata — Ílhavo — rama da batateira.

Palha do milho (1) — Aveiro, Coimbra — o mesmo que *folhelho*.

Vid. *folhelho* (1).

Palha do milho (2) — Norte — o colmo do milho.

Palheiro (1) — Barcelos — mêda de palha.

Palheiro (2) — Ribatejo — curral dos bois.

Vid. *aido* (1), *loja, mota.*

Palhoça — Minho, Douro — capa de palha ou de junco, para defender da chuva (Fig. 18).

Vid. *cróça.*

Pâmpalo — Alentejo — o mesmo que *pâmpano.*

Vid. *pâmpano* (1).

Pâmpano (1) — Vulgar — pimpolho, ramo novo da videira.

Vid. *talo.*

«Representam Baco coroado de pâmpanos».

Pâmpano (2) — Antigo — fôlha de videira. — Alarte —.

Vid. *parra* (1).

Pampo — Douro — o mesmo que *pâmpano.*

Vid. *pâmpano* (1).

Pampolego — Antigo — o mesmo que *pimpoula.*

Pamposo (terreno) — Minho — diz-se assim aquêle que é algo úmido.

«Terra pamposa».

Fig. 18 — Palhoça

Panela — Covilhã — medida de 3 litros.

Pão — Aguiar da Beira — pão de centeio.

Pão, por Deus — Porto de Mós, Alcanede — É assim que tradicionalmente — em 1 de Novembro de cada ano — esmola tôda a pequenada do povo, principalmente, e a quem tôda a gente dá pão ou fruta, etc.

Mesmo adultos das outras classes, em grupos, pedem, por graça, — muitas vezes disfarçados — aos da sua igualha que, ou os presenteiam, ou lhes oferecem chá e bolos, e muitos dão de jantar.

São verdadeiros *assaltos,* como modernamente se pratica por ocasião do carnaval.

Papinha — Norte — diz-se assim a traça dos cereais.

Paquete dos bois — Taboaço — o mesmo que *candieiro*.

Vid. *candieiro, moço de soga*.

Para mudar de nome (enxertia) — Setúbal — o mesmo que *casa aberta (enxerto de)*.

Pardas — Douro — lentilhas.

Parede (fazer a) — Alentejo — responder à letra, não «ter papas na língua».

Parelhas — Douro — diz-se dos homens que, dois a dois, procedem ao *descombramento*, utilizando um o *ferro de monte*, para desagregar a terra e o outro a pá, para remover esta terra.

Vid. *descombramento* (2).

Parição — Tôrres Vedras — floração da videira.

Vid. *desenformar (a videira)*, *mostra*.

Parinheira — Minho — vêrga da porta do fôrno.

Parir (a videira) — Mafra, Tôrres Vedras — produzir.

«Nobreza de sangue às vezes causa, e pare vilania de alma». — Flos. Sant.

Parra (1) — Vulgar — fôlha de videira.

Vid. *pâmpano* (2).

Parra (2) — Antigo — videira.

«Parras de tenros pâmpanos providas». — Naufr. de Sep.

Vid. *cêpa, posto, videira*.

Parrado (1) — Antigo — «tecido em latada com a vide».

Parrado (2) — Antigo — «tortuoso, parecido à parra».

Vid. *parra* (2).

Parral — Mação — o mesmo que *latada*.

Vid. *latada* (3).

Parreira (1) — Castelo Branco e outras regiões — videira.

Vid. *cêpa, parra* (2), *posto, videira*.

Parreira (2) — Vulgar — o mesmo que *latada*.

Vid. *lata* (1), *latada* (3), *ramada* (1).

«Tens a parreira à porta,
Não a sabes vindimar;
Tens o amor defronte,
Não o sabes namorar.

(*Popular*)

João de Deus, na poesia *Passeio*, faz a apologia da formosura duma mulher e dos seus encantos físicos, comparando-a com uma parreira e os seus cachos :

«Ver-te é ver uma parreira
Armada numa palmeira
E lá em cima os teus peitos,
No tamanho e no feitio,
Dois cachos de uvas perfeitos
Que a parreira produziu :
E eu disse desta maneira :
Dois cachos de uvas tão belos
Hei-de ir lá cima colhê-los ;
Que bem se vê que a doçura
Corresponde à formosura ;
E que a tua bôca é pura
E a respiração é sã
Como o cheiro da maçã
Quando se apanha madura».

Parreira (3) — «esperança perdida». — Camões — Elegia 7.

Parreira de fogo — Norte — grande peça de fogo prêso, muito usada nas romarias do norte do país.

Aquilata-se da grandeza da festa, além do mais, pelo tamanho, duração, complicação e ruído da *parreira de fogo* ou *castelo*, e que é *deitada* ao fechar do arraial nocturno, que precede a festa de igreja e procissão.

Parreiral (1) — «carreira de parreiras ou latadas».

«Que bonitas parreiras ! Êste ano há-de ser de vinho». — Castilho.

Parreiral (2) — Bairrada — vinho de graduação alcoólica baixa.

«Bom parreiral : — vinho muito pouco alcoólico». A expressão tem certa lógica, visto que a altura da cêpa, ou seja o facto de a videira ter a sua rama mais ou menos afastada do solo, influe no grau alcoólico do vinho resultante das suas uvas. Assim, a *parreira*, quando em igualdade das outras circunstâncias, dará vinho menos alcoólico do que as mesmas *castas*, quando cultivadas em vinha baixa.

Partida — Freixo de Espada-à-Cinta — descasque de amêndoa.

Partida de vinho — Norte — quantidade de vinho comprado; quantidade exportada.

Partidista — Ilha da Madeira — comprador de mosto.

Partido — Alemtejo — parcela dos olivais, cuja guarda está a cargo da «Comissão administrativa» que os proprietários interessados elegem e que, pelos seus guardas, obsta aos abusos e depradações das árvores de fruto e dos pastos que estranhos possam causar.

Partilha — Alto Alemtejo — linha que separa duas fôlhas contíguas dum afolhamento.

Parugem — Douro — a extremidade superior da estaca, barbado ou enxerto plantados, e que fica acima do nível do solo.

Parva (1) — Beira Alta — a primeira refeição da manhã, constituída por azeitonas, brôa e aguardente.

Parva (2) — Aveiro — muito pequena refeição, que se toma ao levantar e com que se fica até muito tarde, nos dias de jejum. Na véspera do Natal só se volta a comer na ceia da meia noite.

Pasmar — Salvaterra de Magos — diz-se que *pasma* uma planta que deixa de frutificar.

Passadeira — Termo de Lisboa — o mesmo que *socairo*.

Vid. *arrecuadeira, estrobo, socairo*.

Passar o vinho pela vela — Antigo — coá-lo por um pano.

Passaras — Minho — passas de uva.

Passas de S. João — Douro — diz-se assim as uvas sêcas pelo vento leste, muito vulgar na região, pelos fins de Junho.

Passificação da uva — Santarém — produção de passas.

Pasta — Monsão — diz-se assim uma vedação feita com estacas.

Pastoreio (1) — Alemtejo — pastagem.

Vid. *pastugal*.

Pastoreio (2) — Alemtejo — o gado que pasta.

Pastugal — Alemtejo — o mesmo que *pastoreio* (1).

Patareco — Alcobaça — feijão verde.

Vid. *cornelha*.

Patareu — Antigo — o mesmo que *socalco*.

Vid. *geio, socalco, taboleiro*.

Patarra — Trás-os-Montes — a enxada rasa com que se trabalha nas hortas.

Patêlo — Minho — o mesmo que *escasso*.

Vid. *escasso, mexoalho, pilado*.

Patrão — vulgar — o mesmo que *padrão*.

Vid. *cavalo* (1), *padrão, prumagem* (1), *prumo*.

Patrulha — Beira-Alta — o acompanhamento especial de cada um dos noivos no cortejo do casamento e a que se chama, respectivamente, *patrulha do noivo* e *patrulha da noiva*, cabendo àquela não permitir o rapto da noiva pela *manada*.

Vid. *manada*.

Pau da baraça — Pampilhosa da Serra — pequeno pau ligado à tremonha e a que se prende o cordel com que se levanta ou baixa a *quélha* afim-de regular a saída do milho para o *ôlho da mó*.

Vid. *tornos*.

Pau de espera — Douro — o tutor que, na empa, está junto da cêpa.

Vid. *erguida de espera*.

Pau de falca — Portalegre — tutor da videira.

Vid. *empinar, paus de falca*.

Pau de forrar — Douro — o segundo tutor da empa do Douro.

Vid. *erguida de espera, pau de espera, pau do fim, pau do meio, tesoura* (1).

Pau de madeira — Antigo — estaca.

Vid. *estaca* (1).

Pau do fim — Douro — um dos tutores da empa do Douro (aquela e que se prende a ponta da vara).

Vid. *erguida de espera*.

Pau do meio — Douro — o mesmo que *pau de forrar*.

Vid. *pau de forrar*.

Pau de S. João — peça de madeira grossa, de castanheiro, com 4^m de comprimento. (S. Pimentel).

Pau de sopapo — Douro — o mesmo que *pau de espera*.

Pau de vinha — Salvaterra de Magos — tutor.

Paul (terra em) — Ovar — terra que descansa; em pousio.

Paus de falca — madeiras miúdas de castanheiro entre as quais estão as ripas.

«Os paus de falca saem das varas delgadas, que se abrem ao meio e aguça-se uma das extremidades.»

«Têm $1^m,30$ — $1^m,40$ de comprimento. São utilizados para tutores da vinha.»

«As ripas têm $1^m,76$.» — S. Pimentel.

Vid. *empinar, pau de falca*.

Paus reaes — o mesmo que *brazões*.

Vid. *brazões*.

Pé — Ribatejo — pilha de bagaço de uva, para ser espremida, feita debaixo da vara ou feixe, nos lagares antigos, cuja prensa é de vara e fuso.

Vid. *feixe.*

Pé da azeitona — «o que fica depois dela moída e espremida». O mesmo que baganha.

Vid. *baganha* (1).

Pé do vinho (1) — Vulgar — o mesmo que borra.

Vid. *madre* (2), *mãe, lia.*

Pé do vinho (2) — Ilha da Madeira — a quantidade de uva que de cada vez se esmaga no lagar.

Pé do vinho (3) — Vulgar — bagaço de que se faz água pé (água do pé).

Peça — «nome que no mercado dão a dois feixes de arcos de castanho para vasilhas». — S. Pimentel.

Pedir colheita — Minho — pedir lugar onde durma.

Pedra (1) — Beira Baixa — 8 arrateis de linho ou 2 adeitos.

Pedra (2) — Trás-os-Montes — 11,5 arrateis de linho.

Pedra (3) — Tarouca — poste de chisto a que se prende os arames da vinha.

Pedra de linho — o mesmo que *pedra.*

Vid. *adeito, afuzel, carreira, mão cheia, mão de linho.*

«O linho se vende rastelado em barril, estriga, feixe, quartinho, rama».

«Variedades de linho: *estopinha, xerva, de porquinhos*». — R. Bluteau.

Pedrado — Santarém — antracnose.

Pedreira — Minho — a parte superior de qualquer objecto.

Pedreta — Alter do Chão — relativo a S. Pedro (Junho). Calendário agrícola.

Pégão — Mação — suporte vertical da *cegonha* ou *picota.*

Vid. *pegota.*

Pegar — Norte — principiar o trabalho.

Vid. *enregar* (1).

Pegar bem — Algarve — uma coisa ficar bem; embelezar.

«Pega-lhe bem esse vestido; pega-lhe bem esse penteado».

Pêgo — Várias regiões — o mesmo que *côdea.*

Vid. *côdea* (1), *cravelo, fatia, fatiga, piqueta, taco.*

Pegota — Mação — o mesmo que *picota*.
Vid. *pégão*.

Pegueiro — Leiria — aquele a quem se entrega o encargo da *rechêga*.
Vid. *rechêga*.

Peguilho — Beira Alta — o mesmo que *condoito*.

Quando alguém está comendo pão sêco, diz-se-lhe : «apeguilha esse pão com qualquer coisa».

Pegulhal (1) — Beira Baixa — direito que os pastores têm de apascentar gratuitamente 50 ovelhas, conjuntamente com as do patrão.
Vid. *polvilhal, polvilhel*.

No século XVIII, os pegulhais («peculiares a peculio») ou os gados do pastor, podiam ser metidos na pastagem com os dos patrões e não os de outrem.

Este benefício constituia parte da soldada, como ainda hoje, penso eu.

Semelhante prática tem a vantágem de o pastor ser, por interêsse próprio, mais cuidadoso com o rebanho.

As posturas de Castelo Branco «taxavam o pegulhal em 80 cabeças, e as da Idanha de 40 a 50».

(«Discurso jurídico, económico-político» de Domingos Nunes de Oliveira — Lisboa, 1788).

Pegulhal (2) — Antigo — rebanho, dum modo geral.

«Aquela mesquita onde se recolhe aquêle pegulhal de mouros». — Barros.

Pegureiro — Brasil — cão de caça ; cão de gado.

«Lambe o pegureiro o caçador».

Peia — Lourinhã — ligadura do enxêrto.
Vid. *juncada*.

Peirar o tear — Castelo de Vide — meter os fios nos lissos.

Pelicanos — o mesmo que *pendurelhas*.

Pêlo da terra — Ribatejo — o mesmo que *palavra da terra*.

Pendão (1) — Trás-os-Montes — bandeira do milho.
Vid. *cruto*.

Pendão (2) — Alto Alentejo — inflorescência da azinheira.

Pendão dos pães — Antigo — o mesmo que *pendão* (1).

Pendurelhas — «pêlos compaidos que os bovinos mirandezes têm pelo lado de dentro das orelhas» — S. Bernardo Lima.

Pendurelhos — o mesmo que *pendurelhas*.

Pendura de uvas — Vulgar — diz-se assim os cachos que se conservam pendurados por um cordel preso ao pedunculo, não só para ter o prazer de comer uvas fóra da época normal, mas também para que na noite de 31 de Dezembro haja uvas à meia noite, na ceia da consoada, mercê do que — crê-se — o ano que começa será prospero. E crê-se também que essa prosperidade será tanto maior quanto mais alto se estiver colocado ao comer essas uvas. É, por isso, que — ou por crença ou por graça — muitas pessoas — ao soar a meia noite daquele dia — se põem de pé, em cadeiras ou mesas, para saborear as uvas que, valha a verdade, quási nunca ou nunca estão em estado de apetecer, por mal conservadas, tanto pelo seu aspecto físico, como pelo aroma e sabor.

E isto, em conseqüencia dos processos imperfeitos de conservação mais vulgares : a *pendura* e as *camas de palha*.

Vid. *cacho enforcado*.

É deveras lamentável que no século XX, e no «País das Uvas», ainda se não pratique a conservação de tão preciosos frutos pelos processos mais proveitosos para a perfeição e valorização económica de produto *tão digno de apreço*, por todos os motivos.

Portugal oferece as mais variadas e melhores condições para a produção ótima e tem *castas* de alto valor, como uvas de mesa, de que há, no Instituto Superior de Agronomia, uma selecção, que já é interessante, e da qual, algumas *castas*, já marcam lugar de destaque no mercado de Londres.

Se se praticasse a conservação da uva frêsca, pelos bons e conhecidos processos ; se, ao mesmo tempo, se generalizasse a exploração das uvas serodias, como. além doutras, as magníficas Ferrais, por exemplo ; e se, paralelamente, se cultivasse *castas* temporãs, em condições da maior antecipação possível, *é certo que se poderia comer em Portugal uva fresco todo o ano e, todo o ano também, abastecer mercados estranhos*.

E, tudo isto, em condições altamente económicas para o viticultor e para o País.

Se não, veja-se qual o valor de semelhante exploração, em países onde a produção de uvas de mesa é a conseqüência de uma forçagem

permanente e despendiosíssima, como na Bélgica e na Holanda, por exemplo, e *desde velha data*, e de que nós não necessitamos, no grau em que ali se pratica. [1]

Pensa (árvore) — Algumas regiões — diz se assim aquela cuja copa está desmandada, apresentando, dum ou outro lado da roda da copa, excrescências de ramos que lhe tiram a regularidade necessária.

Para evitar êste inconveniente e todos os demais que se verificam nas árvores cultivadas... ao abandono, é indispensável submetê-las, regular e metodicamente, a podas de limpeza.

Vid. *embastinhada.*

Pera de Santa Maria — Mação — o fruto do lodão.

Vid. *ginginha do rei.*

Perilhão — Minho — pirale da vinha.

Peritico — a parte do mangual que castiga o cereal a debulhar.

Vid. *pértigo, pertugo.*

Perna de pau — Santarém — recalcador da *balsa* ou *manta da lagarada.*

Vid. *maço, picar, pisão.*

Pernada — Trás-os-Montes — diz-se assim os colmos dos cereais praganosos.

«Cortei umas *pernadas de ferrenha* para os bois».

Vid. *ferranha.*

Perneira — Santarém — ataque do mildio no pedunculo do cacho.

Pernil — Algarve — a parte mais estreita do odre, onde se encontra a abertura.

Perpianho — Minho — brôa.

Pértigo — Minho — o mesmo que *mango.*

Vid. *mango* (2), *mangual* (1), *peritico, pertugo, pirto, pitlo.*

Pertugo — Aveiro — o mesmo que *mango* (2).

Vid. *peritico.*

Pés de burro — Alentejo — rebentos da touça da oliveira ou do zambujeiro.

---

[1] Vid. «Estações Uvais» in «Anais do Instituto Superior de Agronomia», Vol. VIII.

Pésa — Santarém — mostímetro.

Pescoçar o bacelo — Douro — cortar a terra do solo, em volta da estaca, barbado ou enxêrto postos no seu lugar (abrir covacho em terreno surribado à vala) para pôr à disposição das raízes cubo de terra melhor.

É com a terra proveniente dêste corte que em seguida se enche o covacho.

A terra que saiu da vala, ao surribar, fica em monte, formando o *cavalete* e que, mais tarde, depois de meteorisada, se utiliza para ir aconchegando a planta.

Vid. *cavalete*, *coma* (1 e 2).

Pésga — Alentejo — barramento das talhas, em que se conserva o vinho, com pês.

Pespinheiro — Trás-os-Montes — diz-se assim as peças de ferro que firmam a aiveca do arado.

Pêta — Bairrada — figado de pôrco, assado.

Petico — Beira Baixa — refeição dada aos malhadores, na ocasião em que encontram a *preguiça*, e consta de vinho, pão e tabaco.

Vid. *côdea*, *preguiça*.

Piada (1) — Douro — quantidade de sumagre moído de cada vez.

Piada (2) — Trás-os-Montes — a quantidade de azeitona que entra de cada vez na *vaza* do moinho.

Vid. *pio* (1), *vaza*.

Piar — Macieira de Cambra — malhar as espigas da cevada, na eira, depois de *chócas*.

Vid. *choca do grão*.

Piára — Alentejo — uma parte dum rebanho.

Vid. *atalhar-se*.

Pica (1) — Ilha do Pico — garfo de enxêrto.

Vid. *prumagem*, *prumo*.

Pica (2) — Barroso — diz-se assim o acto de quebrar a crosta do terreno e o alisamento da superfície, praticados 4 a 8 dias antes das batatas «nascerem».

Faz-se com engaço ou com grade de madeira.

Pica (3) — Minho — a primeira sacha do milho.

Vid. *arrenda*, *sacha da erva*.

Picada (1) — Minho — a cobertura dos grãos de milho que na lavoura de sementeira não ficaram convenientemente cobertos.

Vid. *vessada*.

Picada (2) — Açôres-antigo — diz-se assim a busca de terrenos próprios para a agricultura naquelas superfícies largas, cobertas de pedras.

E isto, para «dar terras ao Rei, para êle no-las retornar».

Picanha — Sernache do Bonjardim — *engaço*.

Vid. *engaço* (2), *farpão, gadanho*.

Picão (1) — Braga — agulha do vinho.

Vid. *vinho picão*.

Picão (2) — Mação — diz-se assim o carvão de vides.

Picar — Torres Vedras — recalcar a manta da lagarada.

Vid. *maço, perna de pau, pisão, sóva*.

Picar a seita — Minho — desterroar a leiva imediatamente a seguir à lavoura.

Picareto — Mação — a pêta do *cavão*.

Vid. *cavão*.

Picota — Centro e Sul — engenho para tirar água, a braço, de cisternas, valas, rios, etc., formado por uma alavanca inter-fixa, de madeira, que gira no extremo de um prumo de madeira, em geral, ou de pedra, e tem pendente de uma das extremidades (a superior do braço menor e que anda por metade do braço maior) um balde que, pelo esforço do homem, desce e mergulha na água, e na outra extremidade da mesma alavanca ha o contrapeso (uma pedra que equilibra o balde cheio).

Vid. *cegonha* (1).

Pida — Alentejo — peditório.

«Andar à pida» — a pedir, a esmolar.

Pífaro — Beira Baixa — o mesmo que *estrondo*.

Vid. *estrondo*.

Pigarro — Sernache do Bonjardim — estaca ou fueiro que se coloca no chão, verticalmente, e sobre que assenta o extremo dianteiro do cabeçalho do carro de bois, afim de mantê-lo erguido e mais ou menos horizontal.

Pilado (1) — Douro — o mesmo que *escasso*.

Pilado (2) — Beira Mar — caranguejo.

Pilião — Ilha da Madeira — instrumento com que se debulha cereaes.

Pilheira — Antigo — «vaso onde se ajunta água para algum serviço».

Pilheiro (1) — Aveiro — abertura no solo, por onde se escôa a água.

Pilheiro (2) — Minho — o córte da regadeira por onde a água da rega

passa para a *belga* ou taboleiro de cultura. Isto sucede quando as culturas regadas se praticam em terrenos inclinados.

Pilheiro (3) — Douro — buraco na parede dos *geios*, por onde saiem videiras, propositadamente plantadas para esse efeito, passando a estaca ou barbado por esse buraco até encontrar o terreno do outro lado, no qual lançam as suas raízes.

Foi antigamente bastante praticado este processo de plantação, mormente nos *geios* que limitavam a propriedade, quer confrontando com a de outro viticultor, quer com terrenos baldios ou com caminhos. Assim as videiras plantadas através de *pilheiros* cevavam-se em terrenos alheios, particulares ou do comum.

Afinal, bem vistas as coisas, *pilheiro* também poderá ser adjectivo visto que, no caso sujeito, o *pilheiro* é a planta e o proprietário que a cultiva, visto que são êles quem *pilha* o que lhes não pertence e à sua custa medra.

Vid. *geio* (2).

Pilholas — Minho — o mesmo que *cangalhos*.

Vid. *cangalhos, canzis, pinhocas*.

Pimpolho — Antigo — «rebento da videira, pâmpano». V. *Alarte*.

Pimpoula — Alentejo — papoila.

Vid. *pampolégo*.

Pincheiro (1) — Mação — uma ave (taralhão) que aparece de Agôsto a Novembro.

Pincheiro (2) — Mação — o lugar onde se caçam taralhões.

Pincos — Minho — meias de lã.

Pinga — Norte — vinho; vinho bebido por convite. «Beber uma pinga».

É considerado obrigação oferecer «uma pinga» às visitas, bebida na adega, com azeitonas ou uma lasca de bacalhau crú e brôa, como «puxavante», para «fazer lastro».

«Boa pinga». «Pinga de estalo».

«Como não há na casa *boa pinga*, folgaremos com a bela sociedade» — Castilho.

Vid. *estar com a pinga*.

Pingar — Alentejo — diz-se quando há *mangra*, uma vez ou outra. «A azinheira pinga».

Vid. *mangra* (4).

Pinha — Ilha da Madeira — conjunto de espigas de trigo.

Pinhal de raiz — Ilhavo — corte razo de um pinhal.

Pinheiro (boi) — Chaves — diz-se aquele que tem caracteres do mirandez e do maronez.

Pinheiro de acha — Leiria — aquele que se abate para obter *acha de propósito.*

Vid. *acha de proposito.*

Pinhocas — Minho — o mesmo que *cangalhos.*

Vid. *pilhólas.*

Pintalha (1) — Almeirim — estaca que marca o lugar em que se deve abrir o covacho para plantar uma videira.

Pintalha (2) — Aveiro — cana ou ramo de árvore que se crava nas extremas das propriedades dos campos do Agueda e do Vouga, quando o milho está alto, para se saber até onde vai o que é de cada um.

Vid. *vigia.*

Pio (1) — Minho e Beira Baixa, vulgar — o mesmo que *vaza.*

Vid. *basa, vaza.*

Pio (2) — Minho — pia grande.

Pio (3) — Douro — o moinho em que se pulverisa o sumagre.

Pipa aquartelada — Douro, Gaia — aquela que tem seis arcos de madeira.

Pipa de embarque — Douro, Gaia — aquela em que se exporta o vinho do Pôrto e tem 535 litros de capacidade.

Pipa encapada — Douro, Gaia — aquela que é envolvida por um revestimento de madeira leve e um tanto folgado, para que admita uma camada de areia entre êle e a vasilha.

Pipa de lote — Douro, Gaia — aquela em que se transporta o vinho do Douro para o Pôrto e cuja capacidade vai de 555 a 560 litros.

Pipa enfardada — Douro, Gaia — diz-se aquela que é revestida de lona.

Foi usada nas exportações para a Bélgica e a Holanda.

Pipa liada — Douro, Gaia — aquela que tem 10 arcos de madeira: um em cada extremidade (à cabeça), 4 no *colete* e 4 no bojo (dois de cada lado da batoqueira).

Vid. *colete.*

Piparão — Douro, Gaia — pipa grande, cuja capacidade anda pelo dobro da pipa normal.

Pipas cativas — Douro, Gaia — diz-se assim aquelas que num amontoado, como é vulgar nos *armazens*, estão debaixo de outras.

Pique — Ilha do Pico — picareta.

Piqueta — Beira Alta — o mesmo que *fatiga*.

Vid. *côdea* (1), *fatia*, *fatiga*, *pêgo*.

Pirtêgo — Braga — a correia que liga o *mangual* (cabo) ao *pirtigo*.

Vid. *cisorio*, *correia* (2), *mainça*, *mangual* (1), *milhã*.

Pirtigo — Minho — a parte móvel do mangual, que bate o cereal em debulha.

Vid. *mango* (2), *mangual* (1), *milde*, *moeira*, *molixa*, *moliça*, *peritico*, *pirto* (1), *pitlo*, *pritico*.

Pirto (1) — Beira Baixa — o mesmo que *pirtigo*.

Vid. *pirtigo*.

Pirto (2) — Ilhavo — o mesmo que *mango*.

Vid. *mango* (1), *mangual* (1 e 2).

Pisa da uva em sêco — Algumas regiões — diz-se quando é esmagada em pequenas porções dentro de celhas ou dornachos, colocados em cima do lagar ou balseiro, por cujo fundo se vai escoando o mosto dos vários lotes que depois fermentará em conjunto.

«Pôr a uva em pisa» a alguém — impacientar, causar dano.

Pisada — Braga — pisa da uva.

Vid. *subada*.

Pisão — Minho — recalcador do bagaço da uva.

É constituído por um longo cabo (1^{m},20 a 1^{m},80) e um rectângulo de madeira na extremidade inferior.

O recalque da balsa, que sobe durante a fermentação tumultuosa do mosto, é operação indispensável para que o vinho saia bem constituído, tanto pelo que respeita à côr, como aos princípios químicos que existem na uva e no bagaço, e também para que os agentes da fermentação (as leveduras) sejam renovados e, portanto, o período da fermentação seja mais curto e esta corra em melhores condições.

Porque, efectivamente, o facto de se afundar a balsa, *chapeu*, *manta* ou *cortiça*, tem como conseqüência imediata que essa balsa — que está em massa compacta e, por isso, mais ou menos impermeável, o que dificulta a difusão — é dividida e disseminada, ficando assim em contacto com camadas de vinho que têm maior poder dissolvente, graças à homogenização do conjunto que se obtem com a operação. E assim sendo, será extraída da massa vinária maior quantidade de princípios úteis na unidade de tempo.

Por outro lado — como as levaduras se multiplicam mais activamente quando o meio é bem arejado — a balsa que sobrenada está rica de leveduras novas que, feito o recalque, vão actuar mais forte e ràpidamente sôbre os açúcares da uva e apressar portanto a alcoolização, a feitura do vinho, visto que pára a propagação das leveduras (em que é consumido açúcar e produzido muito pouco alcool), mercê de as condições mesológicas, no seio da lagarada, não serem propícias, pela grande redução da quantidade de oxigénio que essas leveduras ali encontram. Nestes termos, essas leveduras passam a produzir zimase — ou seja o agente principal da fermentação — em abundância, sendo então quási todo o açúcar, atacado por elas, transformado em alcool e demais corpos que da fermentação resultam e que à constituïção do vinho são necessários.

Além disto, evita-se com o recalque a acetificação da balsa — o que pode ser o rastilho para a azedia do vinho — e verifica-se também a homegenização da lagarada, pelo que respeita à temperatura e ao ar interposto, o que tudo é de alta importância para que o vinho saia bom e se faça mais ràpidamente, por virtude dum trabalho certo e intenso em toda a massa.

É claro que tudo quanto fica dito se refere tão somente aos vinhos que são feitos com curtimenta ; nada tem por conseqüência com aqueles que sejam feitos de «bica aberta».

Na realização perfeita da lagaragem está uma grande parte do segrêdo para se obter vinhos bons, sãos, conservadiços e susceptíveis de, em certo modo, melhorarem com a idade, mesmo que se trate de vinhos de pasto.

O recalque pode ser feito com o *pisão* ou com qualquer outro recalcador, como o de Guyot ou o de Dandolo, ou a pés, entrando homem no lagar ou no balseiro.

Em meu parecer, é êste último o melhor processo, visto como, assim, o remechimento da lagarada é muito mais perfeito e, conseqüentemente, os efeitos úteis da operação são alcançados muito mais fácil e seguramente e com menor fadiga para os operários.

Vid. *vinho de feitoria*.

Pisco — Braga — o mesmo que *boi pisco*.

Vid. *boi valongueiro*.

Piscota — Traz-os-Montes — pequena colheita de vinho.

Pisoal — Traz-os-Montes — leito do carro de bois.

Pisquenta — Monsão — diz-se assim a madeira que tem o cerne cardido.

Piteira (1) — Norte — bebedeira.
Vid. *martinhada* (1), *teorga*.

A embriaguês — vício que vem desde os tempos prè-históricos — tem dado, e ainda dá, lugar a cênas alegres, manifestações de ternura, episódios trágico-cómicos e a tragédias autênticas também.

Por que é usança velha e tem tão variadas conseqüências, mercê da índole e da educação de bebedor que abusa, foram criadas lendas e estabeleceram-se também práticas sociais referentes à questão. Recordo uma destas práticas, que li algures e que em tempos idos se realizava em França, na região champanhesa e na borgonhesa também, sempre que por ali passava qualquer grande personagem, e que consistia no seguinte : — O corpo municipal recebia festivamente essa personagem, fazia-lhe um discurso e apresentava-lhe quatro taças de prata, contendo cada uma um vinho diferente.

Na primeira dessas taças lia-se a inscrição : «vinho de macaco» ; na segunda — «vinho de lião» ; na terceira — «vinho de carneiro» ; na quarta — «vinho de porco».

Significavam estes quatro dísticos os quatro graus porque passa o ébrio : o primeiro, a *embriaguês alegre ;* o segundo, a *embriaguês irritável e irritante ;* o terceiro, o *estonteamento* e o quarto, o *embrutecimento.*

Baseava-se esta manifestação, mais ou menos, certamente, em uma das várias lendas da videira e do vinho que a mitologia nos deu e de que aqui transcrevo uma delas, muito em resumo : Dionysos (Baco), filho de Jupiter, passou a sua infância entre ninfas, na cidade de Nisa (Arábia). Mais tarde, para completar a sua educação, ordenou seu pai que se dirigisse a Naxia e procurasse Sileno, o Deus frigio, que tinha o dom da inspiração profética e revelou a Midas, quando seu prisioneiro, o segredo da vida humana.

Durante a longa viagem, cansado, sentou-se à beira do caminho e reparou em uma pequena planta que perto estava. Surpreendido pela sua belesa, colheu-a com o fim de a levar para o jardim de Sileno.

Entretanto, receando que o ardor do sol fizesse secar a pequena planta, aproveitou o velho esqueleto de uma grande ave que encontrou no caminho, para nele a meter, defendendo-a assim do mortífero escaldão. Mas verificou a breve trecho que o esqueleto já não comportava a planta convenientemente, dada a rapidez do seu crescimento, e, deparando com um grande osso de leão, nele meteu a planta e o seu primitivo vaso.

Nessas condições, a planta continuou o seu rápido crescimento, tornando-se o osso de leão incapaz, dentro em pouco, de lhe oferecer boas condições de defesa; mais um osso, porém — de burro, desta vez — maior que qualquer dos dois já utilisados, se lhe deparou e nele acondicionou o conjunto que transportava, e assim chegou a Nachia, termo da sua viagem.

Ao tentar tirar a planta dos vasos improvisados, verificou que o entrelaçamento das suas raizes em volta dos três vasos era tal que, se o desfizesse, mataria o precioso achado, resolveu por isso meter no covacho de plantação a videira (porque era uma videira a planta que tantos cuidados lhe deu) com os três ossos-vasos.

A planta renovou, floresceu e frutificou. A maturação dos frutos encantou Baco e ainda mais o maravilhou o suco dêsses frutos depois de fermentado — *o vinho* — que provou e bebeu, gosando primeiro as benéficas e salutares conseqüências — *a alegria* — (influência do osso da ave), prosseguindo nas libações, passou à *irascibilidade,* às *atitudes violentas,* (influência do osso de leão), e, finalmente, bebendo mais ainda, entrou na fase da *masonbice,* da *teimosia* e *hypocondria asininas* (influência do osso de burro).

Foi depois o vinho, assim descoberto, que deu lugar a que Midas aprisionasse Sileno — mestre, bemfeitor e companheiro do deus Baco, em cujo cortejo foi para a Grécia — mercê da mistura de vinho e água que lhe ministrou, alcançando então a citada revelação do segrêdo da vida humana.

O caso — videira, vindima, vinho e embriaguês — que tanto interessou a antiguidade, quer na lenda, quer na ciência e na literatura, é ainda hoje e será sempre, cuido eu, objecto de estudo, tanto no campo agronómico, como no da fisiologia, não se cançando boas letras também de versar semelhantes temas.

Não é raro encontrar na nossa literatura contemporânea referências e até descrições da embriaguez. Campos Júnior por exemplo, no «Guerreiro e Monge», descreve assim a piela de Tomé Cravela, na noite de Natal, em casa de Pero d'Alenquer: «...e o Tomé Cravela, já com os olhos muito piscos, mastigava pacientemente os fritos de farinha e mel... na primeira fase da sua deliciosa embriaguez... O Cravela rindo, falava sem dificuldade, mas estava entrando na fase terno-dramática da sua taxada... Mestre e senhor meu Pero d'Alenquer — invocou o Cravela, voltando-se para o grande piloto do Cabo das Tormentas, num belo movimento oratório... estava em plena crise de ternura o velhote e estendia-se pora o piloto como para o abraçar... Chorava... Estava

soberbo o Cravela e alcançara comover o auditório... Enxugou os olhos à palma da mão, mas sentiu a bôca sêca e perdeu logo todo o efeito enternecedor da sua tirada. Sentou-se, cingiu pelo pescoço o pichel de vinho branco de Almofala e bebeu longamente. Pousou o pichel vasio, limpou os beiços e bramiu: Fenícios! Raios partam os fenícios!... Estava perdido o Cravela. Entrára na terceira fase.

«Terra! Terra! — gritou, afastando-se da mesa, e caiu de braços no sobrado».

O espirituoso e malogrado autor de «Os meus domingos», André Brun, escreveu com graça e verdade: «Quando a embriaguês se mantem no diapasão das discussões pitorescas e serênas, considero-a um dos estados de espírito em que o homem é mais simpático. Nessa altura despe todas as pretensões e na sua boca, á mingua de bom halito, floresce sempre a Verdade. Na alma do borracho lê-se como num livro aberto e, quando não pretende rachar a cabeça do proximo e se limita a querer levar os candieiros para casa, confesso que prefiro cavaquear com um piteireiro a tratar com uma pessoa em seu juízo, isto é, armada contra mim de todas as hipocrisias e fingimentos de que uma pessoa séria é capaz».

«In vino veritas».

Não desdenhou a poesia antiga o assunto, como a não desdenha também a dos nossos dias (Vid. *vindima*, *vinho*), tanto a literária, como a popular. E desta deixo aqui uma quadra sugestiva, bem em harmonia com o feitio amorudo do nosso povo, sempre gentil com a mulher que requesta:

É verdade que bebi,
Que bebi demasiado,
Mas foi por amor de ti!
Para te vêr em dobrado...

Finalmente, há quem diga que existem, e sinta, os efeitos benéficos do alcool vínico nas faculdades de produção intelectual, sobretudo na literatura e no oratoria. Aponta-se exemplos no nosso país.

Entretanto, há um velho ditado popular que reza assim:

«Onde entra o beber,
Sai o saber»

Certamente assim é, mormente quando se chega à última fase — «a do burro» — em que o ébrio emite «urros ou zurros lamentosos, sem graça, nem arranque, nem pretexto, como bocejo dum lorpa entristecido».

O filosofo Anacardis — que foi discípulo e amigo de Solon, e que se tornou celebre pelo seu vasto saber, desinteresse e austeridade de costumes, sendo considerado por isso um dos sete sábios da Grécia, e foi quem (já nesse tempo — 589 anos antes de Cristo) disse que as leis eram como as teias da aranha, que só prendem as moscas pequenas e deixam fugir as grandes — afirmava em Atenas, nesta data tão remota, em relação ao vinho, que se toma a primeira vez, quando se come, porque é necessário para a sêde; a segunda, para a alegria, a terceira para o deleite e a quarta para a loucura e desatino.

O nosso frei Lucas de Santa Catarina disse, em 1660, que «o vinho deve ser venerado por tôda a gente, visto que é a muleta dos velhos, a bengala dos moços, o apito dos enfermos, as cocegas dos tristes, a gaita dos alegres, a esmola dos pobres, o melaço dos marotos, o cachimbo dos pretos, o chocolate dos lacaios, o mimo das damas, o beijo das freiras, a mecha das moças e o borralho dos velhos».

Vitis quasi vita, diziam os latinos, mercê de o vinho ter — como escreveu Alarte, em 1733 — a virtude de «restaurar com facilidade os espíritos vitaes dissipados, confortar, reparar, aumentar, fortificar, o calor natural debilitado, que é o principal instrumento da vida».

Mas também os latinos lhe chamavam *vinum* em razão da violência que faz no entendimento, quando se toma em demasia e por isso lhe chamavam também *temetum*.

Vid. *martinhada* (1).

Piteira (2) — Estremadura — aguardente extraída do figo.

Piteira (3) — Trás-os-Montes — dívida, calote.

Pitlo — Alcobaça — o mesmo que *mango*.

Vid. *mango* (2), *mangual, pirtigo, pirto* (1).

Plancha — Beira Baixa — grande bacia de cobre ($0^m,60$ — $0^m,65$ de diâmetro e $0^m,15$ de fundo) em que se faz a pasta de lã para os chapéus.

Vid. *bastir*.

Planta — Douro, antigo — videira marcada para se colher garfos para enxertia.

Vid. *semente*.

Plantação a rasga — Cartaxo — o mesmo que *rasga*.

Vid. *rasga* (1).

Plantação a résgo — Sintra — diz-se assim a plantação de vinha a rêgo.

Plantação de résgo — Ribatejo — surriba e plantação de vinha à manta.

Vid. *rasga*.

Plantação pé de galinha — Carcavelos — diz-se daquela em que as videiras ficam em triângulo isosceles ou equilatero.

A propósito da plantação, diz o adagiário popular:
«A vinha posta em bom compasso, o primeiro ano agraço».
«Quem planta no Outono, tem um ano de abôno».
«Quem planta bem, tem 10 anos de ganho».

Plantação com ferro de pau — Douro — plantação feita em terreno que não tem pedra.

Noutras regiões do Norte diz-se: «Isso faz-se com uma enxada de pau».

Plantar de cortiço — Douro, antigo — «plantar um barbado criado à custa duma vara que, presa à mãe, passa por uma panela ou cortiço com terra para aí criar raízes».

É um barbado resultante de alporque.

Plantar de mergulhão — Antigo — propagação da videira por mergulhão.

Vid. *mergulhão.*

Plantar de semente — Antigo — utilizar plantas resultantes de sementeira.

Plantar de vara — Antigo — plantar estacas.

Plantar vinha de manta — Antigo — «rego ao comprido para pôr bacelo».

Platós — Ribatejo — pratos rectificadores do aparelho de destilação.

Vid. *bandejar de destilação, camisas* (*trabalhar em*).

Pluma — Salvaterra de Magos — garfo.

Vid. *cavaleiro, enxêrto* (1), *garfo* (1), *manso, pica* (1), *pua.*

Plumagem — Salvaterra de Magos — rebento enraízado da macieira brava.

Pó — Torres Novas — oidio.

Vid. *poeira do vinho.*

Pó branco — Braga — oidio.

Vid. *poeiras.*

Pôça (1) — Trás-os-Montes — covacho em que se aplica adubos.

Pôça (2) — Beira Alta — cova em que se represa a água duma nascente e que se utiliza para regar de pé.

Pôça (3) — Santo Tirso — a quantidade de água que uma presa pode conter.

Vid. *poçada.*

Pôça (4) — Sernache do Bonjardim — cisterna pouco funda.

Poçáda — Santo Tirso — o mesmo que *poça.*

Vid. *poça* (3), *presada.*

Pôço — Minho — cova em que se mergulha a videira.

Poda abordoada — Antigo — poda curta.

Vid. *poda à cornadura, poda cornichela, poda à santarena, poda de terçoens.*

Poda de armação — Ribatejo — diz-se assim quando a poda definitiva da videira é feita pela primeira vez.

Poda de arrastões — Antigo — aquela em que se deixa «varas do pé da videira, que se estendem pelo chão» — V. Alarte.

Poda de atarraques — Almada — o mesmo que *poda abordoada.*

Poda de burro — Alentejo — o mesmo que *poda cabeça de prego.*

Poda cabeça de prego — Alentejo — aquela em que a cabeça da videira é exagerada no seu volume, à custa de cortes repetidos, dando-lhe o aspecto do vimeiro ou do salgueiro explorados em talhadio.

Vid. *poda de burro, poda galheira.*

Poda cabo de podão (1) — Ericeira — a primeira poda de formação da videira, cortanto o rebento inferior do enxêrto a 4 olhos.

Vid. *carregar a cepa nova.*

Poda cabo de podão (2) — Mafra — *descarrega.*

Vid. *descarrega.*

Poda da colmeia — Sul — o mesmo que *crésta.*

Poda à cornadura — Cartaxo — poda curta, de galheiros.

Vid. *poda abordoada, poda de atarraques, poda galhota.*

Poda cornichela — Torres Vedras — o mesmo que *poda em cornicho.*

Poda em cornicho — Sobral do Campo — o mesmo que *poda à cornadura.*

Vid. *poda à trancheta.*

Poda à espanhola — Freixo de Espada-à-Cinta — o mesmo que *poda cornichela.*

Poda de espera e guarda — Carcavelos — a de Guyot.

Vid. *poda de vara e espera.*

Poda de estribeira — Colares — aquela em que se deixa as varas (4 ou 5) quási com o seu comprimento total.

Vid. *poda de arrastões, poda de ponta.*

Poda à farinheira — Santarém — diz-se quando, conjuntamente com a

poda curta, se deixa uma vara de vinho em plano superior aos talões, afim de, em caso de cheia do Tejo, garantir alguma produção, se a dos talões fôr destruida.

Poda em gaiola — o mesmo que *poda em roca.* — F. Lapa.

Poda em galhada — Agueda — o mesmo que *poda em cornicho.*

Poda galheira — Trás-os-Montes — aquela com que se produz na videira uma cabeça grande, à semelhança da cabeça dos vimeiros explorados em talhadio e sobre a qual se deixa todos os anos número variável de *cótos* ou *galhos* e, por vezes, um ou dois rastões estendidos no chão.

Vid. *poda cabeça de prego, poda raza.*

Poda galhota — Pinhel — o mesmo que *poda à espanhola.*

Vid. *vinha de terçoens.*

Poda à galhota — Figueira de Castelo Rodrigo — o mesmo que *poda galhota.*

Vid. *poda de membro* (?), *poda à trancheta.*

Poda meã — Douro — a que se pratica em Fevereiro.

Vid. *poda morta, poda serodia.*

Poda de membro ou **nembo** (?) — o mesmo que *poda à galhota.*

Vid. *poda abordoada.*

Poda de morcela — Castelo de Vide — diz-se assim a poda comprida, cuja vara é depois enrolada à cêpa.

Afinal, seria mais correto denominar o facto *empa de morcela,* visto que, efectivamente, é dum modo de empar que se trata.

Poda morta — Minho — diz-se assim a que se pratica durante o periodo de repouso da videira.

Vid. *poda em prêto, poda serodia.*

Poda de ponta — Colares — o mesmo que *poda de estribeira.*

Vid. *poda por ponta.*

Poda por ponta — Colares — o mesmo que *poda de ponta.*

Vid. *estribeirar, poda de estribeira.*

Poda em prêto — Norte — o mesmo que *poda morta.*

Vid. *poda serodia.*

Poda à primeira vista — Almeirim — a poda de formação, no primeiro ano.

Poda que vai acertar — Beja — a de vara e talão.

Vid. *poda de espera e guarda, poda de guarda e espera, poda de vara e torno.*

Poda rabo de gato — Antigo — «limpeza da planta de toda a rama,

deixando-lhe uma varinha somente, com dois olhos junto ao pau velho, cegando-se-lhe os imediatos».

Modernamente, usa-se prática identica (vara comprida e poucos olhos), quando se pretende que uma videira alcance ràpidamente a armação duma parreira, ramada ou uveira.

Mas, neste caso, são os olhos da extremidade superior da vara (2 ou 3) os que se aproveitam, cegando-se os restantes.

Na prática antiga, que acima fica indicada, diz Alarte que se procedia assim, «para que as plantas sejam bem vistas pelos cavadores e as não enterrem».

Poda raza — Algarve — o mesmo que *poda galheira*.

Poda redonda — Alentejo — a que é feita duma só vez e portanto sem a *descarrega* ou *espoldra prévia*.

Vid. *espoldra* (1).

Poda em roca — Ferreira Lapa denominou assim a poda de limpeza e abertura da copa das oliveiras — que, afinal, é aquela que, normalmente, à preciosa árvore se deve fazer — em termos de facilitar ao máximo o arejamento e iluminação de todos os ramos.

Por esta maneira, facilita-se a frutificação e a sanidade da planta, visto que aqueles agentes meteorológicos favorecem a *alimpa* ou fecundação perfeita e prejudicam ao mesmo tempo os gérmens patogénicos.

Dizia aquele mestre, a propósito: «É porque não domesticamos no seu destino e nas suas condições de vegetação a oliveira, que ela embravece e se volta na árvore da mais triste aparência».

Vid. *poda em gaiola*.

Poda saida — Chamusca — diz-se assim a poda comprida ou longa — aquela cujos segmentos têm mais de 5 olhos.

Vid. *polegar*.

Poda à santarena — Castelo Branco — o mesmo que *poda em cornicho*.

Vid. *poda abordoada*.

Poda à segunda vista — Almeirim — a poda de formação, no segundo ano.

Poda serodia — Douro — a que se pratica em fins de Março e em Abril.

Vid. *poda meã, poda morta, poda em preto, poda serodia*.

Poda sucessiva — Alentejo — diz-se assim a poda da videira, pelo facto de ser executada em três tempos, praticando-se as operações seguintes : *a) dar ao podão ; b) espoldrar ; c) acertar a poda.*

Vid. *acertar a poda, dar ao podão, espoldrar a cêpa, poda redonda, vara busia.*

Êste amanho directo da videira — que é da mais alta importância económica, tanto pela influência que pode ter na quantidade e na qualidade da produção, como na boa saúde e na duração da planta — não é, infelizmente, praticado, em regra, com aquela competência técnica que é indispensável para alcançar as vantagens que deixo apontadas.

Por outro lado, também êste amanho não é executado na época mais conveniente, na maioria dos vinhedos do nosso país, o que afecta notàvelmente a produção, em quantidade, pelo menos.

A cultura da vinha é, manifestamente, aquela que, por via de regra, maior carinho merece ao nosso agricultor — e de que bem digna é — não só pela beleza, mas também, e sobretudo, pelo valor económico de todos os produtos e sub-produtos que dela se pode colhêr. Contudo, há que reconhecer que estamos muito longe de estabelecer e tratar as vinhas — já não digo nas melhores condições — em condições razoáveis, sequer, tanto pelo que respeita à maneira como se procede à plantação, como pelo que se refere à escolha das plantas (cavalos e garfos), e ainda pela maneira como se procede (se se executam) aos amanhos normais em cada ano. E entre estes está, repito, a poda, até quanto à época da sua execução — que é errada — sem embargo da prática antiga, *e certa*, que os adágios seguintes indicam, mas que a nossa viticultura esqueceu : «Pela Senhora da Ribeira (25 de Março), poda verdadeira».

«Quem não podar em Março, vindima no regaço».

Além disto, D. Joaquim da Assunção Velho escreveu, em 1784 (Memórias da Academia Real das Ciências) sôbre as observações meteorológicas, realisadas no Real Colégio de Mafra, naquele ano :

«Êste ano foi inteiramente irregular, e oposto à fertilidade, e abundância das produções da natureza ; não só na demasiada chuva, mas principalmente em não ser ela bem repartida, e alternada a propósito com o bom tempo ; causou por estes sítios uma carestia geral ; os lavradores de mais idade não se lembram de esterilidade mais geral ; as sementeiras geralmente forão mal sucedidas, e as colheitas em todo o género forão escassas. Contudo os trigos temporãos forão mais bem livrados, e *as vinhas* em terras baixas e *podadas no fim de Fevereiro, produzirão menos mal*...» — sublinho eu.

O autor, como se vê, atribue o fracasso económico-agrícola tão sòmente ao facto de as chuvas terem sido abundantes e mal repartidas. Entretanto, o facto apontado não poderia ter semelhantes conseqüencias para a vinha, sobretudo se se quizer — como o autor parece querer — ligar a desordem meteorológica referida com a época da poda, visto que esta nada tem com a irregularidade das chuvas.

A importância da época da poda é patente, sim, mas em relação à temperatura, pois a videira sofre sèriamente quando podada cêdo — e tanto mais quanto mais cêdo o fôr — com os frios do inverno, mòrmente, no quantitativo da sua produção. E isto, por virtude de, em geral, ser destruido o rebento ou pampano proveniente do gomo principal — que é, de todo o sistema gemário, o mais prolífico — e que é, por via de regra, queimado pela geada.

A França, por sua parte, diz nos seus adágios, referente ao caso :

«Taille tôt, taille tard
Rien n'est tel que taille Mars».

«Le vigneron me taille,
Le vigneron me lie,
Le vigneron me baille,
En Mars toute ma vie».

As experiências realisadas no nosso país e no estrangeiro — que, além do longo, seria descabido expôr aqui — confirmam as sentenças que deixo transcritas acima e cuja observância acarretaria vantagens decididas.

Em passos vários dêste trabalho, faço críticas ligeiras, a propósito de termos que respeitam a esta cultura preciosa, que tudo merece, porque tudo paga generosamente. [1]

Poda à terceira vista — Almeirim — a poda de formação, no terceiro ano.

Poda à trancheta — Alcanede — o mesmo que *poda à galhota*.

Vid. *poda à espanhola*.

Poda de trombeta — Antigo — «aquela em que se deixa no corpo da vide velha a vara de vinho e diante um *terção*».

Poda de vara e espera — Beira Baixa — a poda de vara e talão.

Vid. *poda de espera e guarda, poda que vai acertar*.

---

[1] Vid. *As Podas em Viticultura*, do autor.

Poda de vara e tôrno — Douro — poda de vara e talão.

Vid. *poda que vai azertar.*

Podar — Douro — o acto de suprimir todos os gomos existentes no embazamento dos segmentos de varas, deixados na poda da videira.

Podilho — Minho — podôa pequena com que se vindima.

Poeira do vinho — Sintra — oidio.

Vid. *pó, pó branco.*

Poeiras — Tôrres Vedras — oidio.

Poejo — Beira Alta — a farinha mais fina, aquela que durante a moagem anda em suspensão no ar e enfarinha os moleiros.

Poia (1) — Beira Alta e Douro — pão ou bola com que se paga ao forneiro do forno público ou particular onde se manda coser a fornada.

Poia (2) — Beira Baixa — a maquia que se paga no lagar de azeite pela moenda da azeitona, e que regula por 1/10 do azeite extraído, além do que fica no bagaço e o próprio bagaço.

Vid. *comedias.*

A percentagem de óleo que fica no bagaço não é tão pequena como pode parecer, mòrmente quando a espremedura das massas é feita por meio da prensa de vara.

Como é sabido, esta prensa rudimentar não é competente para efectuar o esgotamento possível da massa de azeitona, não só porque não tem a fôrça necessária, mas também porque, em geral, se não sabe tirar dela todo o partido possível. De facto, esta prensa trabalha sempre com a pilha colocada no mesmo ponto, isto é, sempre a uma distância certa do ponto de apoio do extremo da vara, actuando por isso, sempre também, a mesma carga sôbre a pilha.

Ora, se após a pressão exercida sôbre uma pilha, até que se não verifique escorrência alguma, essa mesma pilha fôr desmanchada ; as ceiras despejadas ; dividida a massa, que está unida pela compressão ; cheias de novo as ceiras e feita nova pilha, em ponto mais próximo da extremidade da vara que se encastra na parede do lagar, leva-se o esgotamento dessa massa a um grau maior. E mesmo assim, claro é, a massa de azeitona — e, demais a mais, moida e remoida duma vez — ainda reterá quantidade muito apreciável de azeite, porque também o retém depois de espremida nas prensas de ferro, manuais, e até nas prensas hidráulicas mais modernas.

Destas ligeiras notas se pode concluir quão grande é o prejuizo que o olivicultor sofre só por via da espremedura imperfeita, tanto devido à qualidade da prensa, como pela técnica defeituosa que usa.

Assim, os bagaços de azeitona, considerados, em geral, como de nulo ou muito pequeno valor e, por isso, inutilizados ou vendidos por preço insignificante, valem bastante, não só pelo óleo que contêm, mas também pelo seu valor alimentar para o gado e para as plantas.

Lembro-me, a propósito, dum facto que demonstra o que deixo dito. Há bastantes anos já, alguém que, como se costuma dizer, «tinha lume no ôlho», lembrou-se de, em região oleícola importante, comprar bagaços de azeitona, na ocasião da safra. É claro que os comprava por preço baixissimo ; era quási um favor que fazia aos lagareiros, tirar-lhes o bagaço do lagar. Depois, procedia à extracção química do óleo dêsse bagaço, que vendia para usos industriais.

Semelhante negócio dava, pouco mais ou menos isto : Do bagaço correspondente a 366 moinhos tirava o homem esperto 5.500 litros de azeite (sejam 5 %, pelo menos), que vendia por 130 réis cada litro, e por fim, ainda conseguia vender o bagaço esgotado pelo mesmo preço por que o havia comprado nos lagares.

Analisemos o caso.

Se considerarmos que cada moinho leva à roda de 300 kg. de azeitona, temos que o bagaço vendido continha uns 5 % de azeite, o que é percentagem representativa dum prejuizo formidável para o produtor e para o lagar que trabalha à maquia.

Vejamos : se os 366 moinhos podem produzir 13.176 litros de azeite e o bagaço retém 5.500 litros, restam 7.676 litros, dos quais o lagar retira 767.6 litros de maquia. Assim, o produtor receberá apenas 6.908.4 litros (52.4 % da produção total possível) ou seja muito pouco mais do que aquilo que o bagaço retém, e o lagar deixa de cobrar 550 litros de maquia correspondente a êsse azeite retido que — à parte uma quantidade mínima, talvez, que será aproveitada pelo gado — vai apodrecer no pátio ou, quando muito, no lugar onde se empilha os estrumes, que não na montureira (Vid. *sugo*), porque tal coisa, em condições convenientes, quási não existe no nosso país, desgraçadamente.

Que isto sirva de estímulo aos nossos oleicultores e lagareiros, para bem da economia de tão rica exploração, pelos dons da natureza, pois que — por muito amargo que seja dizê-lo — é a olivi-oleicultura um dos ramos da nossa agricultura que tem vivido mais à margem do progresso, no máximo desprêso, por parte do proprietário, mercê da rusticidade da planta, por um lado, e da ignorância de quem cultiva (?) a oliveira, a vareja, *faz* o azeite e o conserva.

Embora nestes últimos anos — justo é reconhecê-lo — se tenha progredido neste capítulo, certo é que ainda estamos muito longe de pro-

ceder por maneira aproximada, dum modo geral, daquela que é indispensável para colhêr mais e melhor azeite em olivais que durem ; penso, por isso, que ainda hoje têm oportunidade uns pequenos artigos de propaganda que sôbre o assunto tive ensejo de publicar, em Janeiro de 1925, na *Gazeta das Aldeias*.

Libertemo-nos do pêso da tradição que noutros tempos nos colocou na primeira linha do progresso dos povos agricultores e em que, infelizmente, se cristalisou ; cuidemos da oliveira com a ciência certa que hoje ensina a cultivar a preciosa árvore, cuja criação valeu a Minerva alcançar o prémio proposto pelo Olimpo para galardoar semelhante feito.

Minerva, por isso e porque também inventou a extracção do azeite, teve neste canto do mundo, e na nossa Lisboa, alta homenagem : foi, por tudo isto deificada, como se vê da seguinte passagem do Manuscrito número 1216, existente na Tôrre do Tombo, intitulado : *Antiguidades da Cidade de Lisboa*, da autoria de António Coelho Gasco, graduado em leis : «O fundador Ulisses fundando esta Real Cidade (que tanta fama lhe dá e tão alta glória a seu nome para sempre) logo no mais alto della, e em cima de hum eminente e bello monte onde hoje se vê levantada aquela grande Fortaleza do Castelo, onde soberbamente levantou um Templo sumptuosíssimo de fábrica maravilhosa dedicado ao Idolo de sua Deusa Minerva, a quem os gentios como cegos adoravam e lhe puzeram altar e com sacrifícios e cerimónias. Sendo ela uma mulher de Atenas, cidade metrópoli de tôda a graça, a qual por sua indústria e bom saber inventou o lavrar dos azeytes por êste grande benefício que fêz à sua Pátria a vieram por tempo a adorar, e pôr a seu nome Estátua e Templo e por veneração tida por Deusa».

Parece que em velhos tempos eram vastos os olivais em volta da cidade de Ulisses e mesmo muito mais tarde, visto que o referido autor diz num outro passo do seu manuscrito :

«De crêr he que entam estariam seus altos montes e humbrosos e frescos valles cheios com grandes bosques de oliveiras, *arvore real*, e sempre de continuo verde enramada com folhas que parecem prateadas com fruto em sy formoso...

E ainda hoje em dia ha muitos espessos bosques em o termo e comarca della (a cidade de Lisboa) e algumas arvores de notavel antiguidade...».

Poio (1) — Ilha da Madeira — poial.

Poio (2) — Ilha da Madeira — o mesmo que *socalco*.

Vid. *calço* (2), *geio*, *socalco*.

Poisa (1) — Armamar — o mesmo que *pousa*.

Poisa (2) — Minho — a hora da meia noite no trabalho dos lagareiros.

Vid. *pousa*.

Poisa (3) — Douro — diz-se assim a repisa da uva, que se faz depois da *corta do lagar*.

É feita, geralmente, de dia e por menos homens do que a *corta do lagar*.

Vid. *corta do lagar*.

Poisa (4) — Beira Alta — quatro feixes de pão (cereais) de pragana.

Pojadouro — Beira Baixa — a parte do moinho primitivo, que tem por fim regular a entrada da água para o rodizio, dando-se-lhe assim maior ou menor velocidade e parando-o mesmo, quando se queira.

Poldrão (1) — Vila Nova de Ourém — ladrão da videira.

Vid. *ladrão* (3).

Poldrão (2) — Douro, Sintra — rebentos do garfo de um enxêrto.

Polegar — Trás-os-Montes — o mesmo que *talão*.

Vid. *torno* (1).

Êste termo é, actualmente, na linguagem técnica da viticultura, sinónimo de *espera, fiador, fiel, guarda* (1), *talão, talicão*, etc.. Mas nem sempre assim foi. Efectivamente, Rebêlo da Fonseca, em 1790, nas *Memórias de Agricultura*. premiadas pela Academia Real das Ciências de Lisboa, definindo os segmentos de ramos de videira que se podem talhar na poda, diz:

«*Vara*, é a vide principal, que se deixa a uma videira, que tem 10, 12 e mais botões; *talão*, é uma vide, que se deixa mais curta, tendo só de 4 até 8 botões; *polegar*, é uma vide ainda mais pequena, que tem sòmente de 1 até 3 botões».

Desta nomenclatura, ainda se adopta hoje a definição de *vara* ou *vara de vinho*, tal qual a deu o autor citado, à parte o número mínimo de *botões* com que pode ficar, que pode ser de 5.

Pelo que diz respeito aos segmentos mais curtos — *talão* e *polegar*, acima definidos por Rebêlo da Fonseca — a linguagem técnica actual reduz estes dois segmentos ao mesmo valor — dando-lhes designações muito diversas, como se viu acima — e cujo número de gomos vai de 1 até ao máximo de 4.

Assim, todo o segmento que tenha mais de 4 gomos, será uma *vara* ou segmento comprido, e todo e qualquer que tiver de 1 até 4

gomos será um *talão* ou *polegar* — segmento curto — e que a prática denomina por sinónimos vários que acima deixei indicados, entre outros que neste trabalho se encontram.

A videira pode ser podada só de *vara* ou *varas* (*poda longa ou comprida*) e é o, freqüentemente, no norte do nosso país, como é freqüente, sobretudo no sul, ser podada só de *talões* (*poda curta*), e pode ficar também com uma *vara* e um *talão*, ou com duas *varas* e dois *talões* (*poda mixta — simples*, no primeiro caso, e *dupla*, no segundo) e que também se pratica, mais ou menos, no nosso país. E bem lamentável é que não esteja generalizada a prática desta *poda mixta*, pois é a mais proveitosa.

Vid. *poda saída*, *As Podas em Viticultura*, do Autor.

Polegar de olhos mortos — Antigo — dizia-se assim o *talão* que se deixava nas videiras muito fracas, assente na *vara de vinho* do ano anterior, por não haver outra que satisfizesse.

Polvilhal — Cuba — o mesmo que *polvilhel*.

Polvilhel — Beira Baixa — o mesmo que *pegulhal*.

Vid. *pegulhal* (1).

Pompo (1) — Ribatejo — «pequeno gomo, na ôcasião da rebentação da videira».

Vid. *pompo* (2).

Pompo (2) — Seixal — o mesmo que *pampano*.

Vid. *pampano* (1), *pampo*.

Poncha — Ilha da Madeira — bebida composta de água, vinho e açúcar, que se dá aos jornaleiros.

Ponche — Ilha da Madeira — casco pequeno.

Ponta da estaveira — Torres Novas — dá-se êste nome à ponta da vara de vinho que, na *empa de envidilha*, excede a circunferência que, com essa vara se forma, e se vai enrolar em volta da mesma vara, desde o embazamento e, por esta forma, fica presa sem se utilizar qualquer atilho.

Ponta de estroveira — Torres Novas — diz-se assim os últimos olhos da vara da videira.

Pontalete — Norte — diz-se assim a escora, com a forma de forquilha, em ângulo quási recto, que os serradores usam para sustentar a extremidade anterior da peça de madeira a serrar, e cuja extremidade posterior está apoiada no entalhe da *burra*.

Para o efeito, coloca-se um pontalete de cada lado do rôlo ou viga a serrar.

Vid. *burra* (3), *burro* (5).

Pontas (1) — Douro — as varas que, da videira mergulhada, se aproveitam para produzir barbados.

Pontas (2) — Chamusca — o mesmo que *mergulhão*.

Vid. *mergulhão*.

Pontas do milho — Ilha de S. Miguel — o mesmo que *espiga do milho*.

Pontear — Colares — colocor os *pontões* na vinha.

Vid. *pontões*.

Ponteiro — Alentejo — o homem da linha de cavadores que trabalha no *vão*.

Vid. *balisador, rainha, rei, rei da cavada, vão*.

Ponto — Açores — diz-se assim o nó que o empador (*amarrador*), dá no atilho que prende a vara ao tutor.

Pontões — Colares — forquilhas de cana, abertas por duplo bisel num entrenó, sôbre as quais se apoiam as varas da videira na época da maturação, mantendo-as $0^{m},20$ ou $0^{m},30$ acima do solo, a-fim-de facilitar e igualar a maturação e evitar o contacto das uvas com o terreno.

Vid. *alevanta* (2), *enrola, forcas, frade* (3), *gransepio, pontear, pôr a vinha em tanchão, tanchão* (1).

Pontos — Douro — diz-se assim os afloramentos de rocha à superfície das águas do rio Douro e que constituem grande perigo para a navegação.

Vid. *galeira* (3).

Há *pontos de verão* e *pontos de inverno*.

Além doutros, são notáveis, pelo perigo que oferecem aos navegantes, os *pontos* de Arnozelo, Bula, Cadão, Canedo, Corgo, Nogueira e Sete Rios. Mas o maior de todos é o do Cachão da Valeira que, até 1792, impossibilitou inteiramente a navegação.

O rochedo enorme que constituia aquele *ponto* levou 12 anos a ser reduzido até à altura de permitir a passagem, como é sabido e consta da inscrição seguinte, que ainda se lê, gravada na rocha:

«Imperando D. Maria I, se demoliu o famoso rochedo que, fazendo aqui um cachão inacessível, impossibilitava a navegação desde o princípio dos séculos. Durou a obra de 1780 a 1792».

É justo dizer que, a despeito de tão grande obra, ainda oferece perigo considerável à navegação neste *ponto*, mormente no inverno, quando as águas avolumam demasiado.

Além de muitos outros desastres, foi aqui que morreu afogado o célebre viticultor duriense e grande amigo da região, José Gomes Forrester (barão de Forrester), por ocasião do naufrágio do barco rabelo em que

viajava com a operosa viticultora D. Adelaide Ferreira («Forreirinha») e seu marido.

Lembro-me, a propósito, que entre os serviços que o barão de Forrester prestou ao Douro, avulta o levantamento que fez dos domínios, desde Barqueiros até Barca d'Alva e que é, que eu saiba, a única planta topográfica da região feita até hoje.

Êste rio Douro — notável pelo seu modo de ser original, na feição torrentosa e notável também pela influência benéfica e decidida que tem na produção dos mais e justamente afamados vinhos generosos de Portugal e mesmo do Mundo — foi cantado pelo Visconde de Gouveia em «O Douro», assim:

«. . . . . .
. . . . . .
Também em leve batel
Ninguém me ouse navegar,
Se não quere que o cuspa às nuvens
E o vá no abismo tragar;
Eu quero um barco grosseiro
Quero o rude marinheiro,
Em vez de leme um madeiro,
Um madeiro secular».

«Se às vezes dou um sorriso
Lá de Jogueiros no val,
E onde o Tamega me abraça
Ou Avintes festival;
Se a virente parra exorna
A minha veia real,
Enganai-vos; sou serpente
Sempre indomável, fatal:

«Meu furor ninguém o afronte
Seja um homem, seja um monte,
Seja a vara de Caronte
Seja o Marão colossal
Eu sou o tipo de valentes
Como o licor que gerei,
Onde o meu nome estampado
Ao mundo todo mostrei».

«Eu sou o Douro famoso;
Sou mais que o Tejo orgulhoso;
Mais que o Minho, poderoso:
Sou das torrentes o Rei».

Pôr a vinha em tanchão — Açores — o mesmo que *pontear*.
Vid. *enredo baixo, enrola, fôrcas, pontear, pontões.*

Pôr em limpo — Aveiro — trasfegar o vinho.

Vid. *botar em limpo.*

Pôr vinha de elfa — o mesmo que *plantação de résgo* — (V. *Alarte*).

Pôrco branco — Antigo — «propina de 48000 reis que pelo Natal se dava aos ministros da Mesa da Consciência».

Pôrco molarinho (1) — Alentejo — variedade de pôrco alentejano, precoce e com qualidades de ceva na pocilga (em estabulação) mas de fraca perna para agüentar a passagem pelo montado até à engorda. Foi por êste facto abandonado.

Pôrco molarinho (2) — Braga — aquele que tem pele fina, cerdas menos abundantes, menos grossas e menos compridas do que as do *pôrco sedeúdo.*

Pôrco montanheiro (1) — Beira Baixa — o que nasce em Agôsto.

Pôrco montanheiro (2) — Castelo Branco — o herviço vendido a quem o engorda no montado.

Vid. *herviça, montanheira* (1).

Pôrco de regresso — Algarve — aquele que é consumido na casa onde é engordado.

Pôrco sedeúdo — Braga — aquele que tem muitas cerdas, compridas e grossas.

Porcos detrás da serra — Beira Baixa — os oriundos da Beira Alta.

Porcos de três quartos — Alentejo — o mesmo que *porcos de vara.*

Vid. *farrôpos* (1), *porcos de vara.*

Porcos de vara — Alentejo — porcos de vinte mêses, que se destinam à ceva.

Vid. *farrôpos* (1), *porcos de três quartos.*

Porcos hervanos — Beira Baixa — os nascidos na primavera.

Vid. *herviça.*

Porrão — Sernache do Bonjardim — vasilha de barro, vidrada por dentro, de bôca larga e fundo estreito.

É em vasilhas destas que se guarda a banha de pôrco.

No Douro chamam-lhe, neste caso, *um porrão de manteiga.*

No distrito de Aveiro, metidos na manteiga ou *unto* — como lhe chamam — guardam-se pedaços de lombo de pôrco, meios cozinhados ou encalidos, a que dão o nome de *rijões,* constituindo uma reserva de alimento mais fino, para dias de festa ou para obsequiar pessoas de consideração que se recebem.

É vitualha famosa.

Porta — Trás-os-Montes — estrado (adufa) que se coloca sobre a pilha de ceiras na extracção do azeite e sobre o qual se colocam os *malhaes* que o feixe ou vara em seguida comprime.

Posta — Armamar — conduto e vinho com que os homens da vindima são mimoseados nos dois primeiros dias de trabalho.

«Fazei, filhos de Bento, os suculentos e largos *postos* do nítido cevado». — Garrett.

Posteiro — Alentejo — lugar onde as aves fazem a postura.
Vid. *linheiro*.

Posto — Douro — videira.
Bom posto — videira que produz bem e de boa qualidade.
Vid. *cêpa* (1), *cepeira* (1), *parra* (2).

Postura — Torres Vedras — plantação da vinha.

Pote (1) — Trás-os-Montes — aparelho para destilar bagaço, constituído pelo pote propriamente dito e pela caldeira.

Pote (2) — Açôres — medida de capacidade (12 litros) com que se mede o vinho.

Poulo — Chaves — pousio.

Pousa (1) — Trás-os-Montes — quatro horas de pisa no lagar.
Vid. *meia noite, poisa* (1, 2 e 3), *pousa* (2).

Pousa (2) — Douro — pisa da uva durante a noite.
Vid. *meia noite, poisa* (1, 2 e 3).

Fausto Guedes Teixeira — na sua linda poesia «As Vindimas», em que descreve com rigorosa verdade e brilho, em versos admiráveis, a faina da vindima e o bem estar relativo daqueles que têm pouco que comer e a esse trabalho se entregam — refere-se à *pousa*, dando-lhe exactamente a significação de *pousa* (2), como se vai vêr na transcrição que segue:

«Que lindo tempo, o tempo das vindimas!
Quanta alegria e quanta agitação!...
Os cachos d'uvas aos montões, em rimas
Bem menos pobres do que as minhas são».

«P'los verdes campos, que em redor diviso,
Cantando, as raparigas e as crianças,
Sob um sol d'oiro, como o seu sorriso,
Cortam os cachos côr das suas tranças».

«Na voz daquela as inflexões mais ternas,
Do rosto desta a expressão mais calma,
As saias curtas mostram-lhes as pernas,
Os lindos olhos mostram-lhes a alma».

«E os seus vestidos duma côr berrante,
Vermelhos, roxos, verdes, amarelos,
São, ao longe, uma mancha extravagante,
Sempre agitada, como os seus cabelos».

«Corpos curvados sob o sol ardente
E as almas, como o corpo, em pleno dia,
Dos trabalhos do campo, este é somente
Aquele que se faz com alegria».

«Ninguem tem fome ; Deus é uma certeza !
Vão-se as penas que a todos nos consomem ;
O ceu azul sorri á natureza,
Sorri-se a natureza para o homem...»

«Na casa, ao alto, dominando a vinha,
Abre o lagar as portas gloriosas,
Sob uma alegre e fresca varandinha
Por onde sobem perfumadas rosas.»

«E no grande armazem todo caiado,
Como oferta de Baco aos seus fieis,
Vêem-se em linha, dum e doutro lado,
As carcassas bojudas dos toneis».

«Rapazes fortes vão saindo em bando,
Cestos vazios, com cansados gestos,
Emquanto, em fila, os outros vão entrando
E despejando no lagar os cestos».

«Das uvas sobe um halito fragrante...
E ensinam-me os seus nomes musicais :
Moscatel, malvasia e alicante,
Ferral, alvarelhão e quantos mais !»

«Tornam-se a ouvir, de novo, as raparigas,
Por entre os bardos, onde a vista espalho,
Cantando em côro as candidas cantigas
Com que o povo alivia o seu trabalho»

«E a cada canto nosso, outro responde
Da estrada, agora e logo, ao som de palmas,
Dos que voltam ou vão não sei para onde
Fazer vindimas e encantar as almas».

«Quando se põe o sol tudo repousa;
E solitário todo o campo agora,
Depois da ceia, os homens vão p'rá pousa,
Pisar as uvas pela noite fóra».

«Parte um sinal; dá palmas a assistência;
E os lagareiros, numa arremetida,
Põem-se a esmagar os cachos, em cadencia,
De braço dado, como vão na vida».

«Que gritos, que efusões, que burburinho
A' debil luz das pálidas candeias!
Dir-se-ia que em vez de sangue é o vinho
Que já lhes corre pelas largas veias».

«Mas, de repente, acaba-se a algazarra
E, dentre um grupo, canta um rapaz novo,
Com muitos ais, ao som duma guitarra,
As lindas quadras que só tem o povo».

«Da colheita passada, em grandes jarros,
Passa de mão em mão, o vinho em roda;
Aos que trabalham, dão-se-lhes cigarros,
E dança em torno aquela gente tôda».

«A festa acaba à meia noite em ponto;
Nos outros dias voltam ao lagar,
Até que finalmente o vinho pronto,
Ele entra nas vasilhas a cantar».

«E colhido por tanta moça linda,
E por tanto rapaz forte e perfeito,
Ele conserva nos toneis ainda
Tôda a satisfação com que foi feito».

Pousada (1) — Beira Alta — diz-se assim a porção de milho ceifado pelos trabalhadores num dia.

Pousada (2) — Trás-os-Montes — designa-se assim o conjunto de quatro *mólhos* de qualquer cereal praganoso.

Vid. *mócho* (2).

Diz-se que a colheita é rendosa quando o número de alqueires (de 14 litros cada um) colhidos, é superior ao número de *pousadas* feitas.

«— *Então, home, o teu rendeu ou quê?*»

«— *Não, home, nem ó menos chigou às pousadas*».

Pousas — Douro — designa-se assim as paredes ou taludes baixos

onde os homens que transportam as uvas para o lagar, nos cestos vindimos («gigos»), descançam, pois a carga anda pela casa dos 60 quilogramas.

Pouso (1) — Beira Baixa — diz-se assim a mó jacente do moinho.

Pouso (2) — Beira Baixa — o mesmo que *basa*.

Pouso (3) — Mação — diz-se assim as lages sobre que se colocam as ceiras com a massa da azeitona.

Povoar de novo — Cartaxo — *retanchar*.

Vid. *retancha*.

Pragana (1) — Ponta da Barca — glumas e glumelas dos cereais praganosos.

Pragana (2) — Algumas regiões — uma certa (qual?) variação de cevada.

Praganas — Barroso — diz-se assim as espinhas de peixe.

Praia de estrume — Aveiro — diz-se assim qualquer sitio beira-ria onde vegeta abundantemente o junco.

O junco é vulgarmente utilizado ali para cobrir o pavimento terreo das casas de habitação, sempre aceadíssimas, assim como para camas do gado e para estrume.

Vid. *gafanhar*.

Praias — Ovar — designa-se assim os campos em que se pratica a cultura do arroz.

No sécula XIX, a colheita de arroz nestas *praias* alcançou 200.000 litros, que depois baixou para 30.000 litros.

Mas dadas as aptidões da região para esta cultura e o fomento actual, é de esperar que progrida notavelmente, em futuro próximo.

Pranta (1) — Ilha da Madeira — denomina-se assim a parte da sóca da cana do açucar, por via da qual se faz a sua propagação.

Pranta (2) — Norte — couve de alfobre, que se utiliza na plantação.

Pregão — Alentejo — diz-se assim a autorização que a «Comissão Administrativa da guarda dos olivais» dá para que se *rabisque* nesses olivais.

Vid. *carôço* (2), *partido*, *rabisco*, *rabusco* (2), *rebusca*, *rebusco*.

O *carôço* ou *rabusco* dos olivais alentejanos representa milhares de quilogramas de azeitona que os pobres colhem honestamente.

Pregão da vindima — Em tempos idos, a autoridade, «deitando o pre-

gão da vindima», tinha em vista o fim util de que esta importante operação — a que se chamou, e muito bem, «o epílogo da viticultura e o prologo da vinificação» — se praticasse na melhor oportunidade, para que se colhesse a uva no melhor grau de maturação, compatível com a melhor constituição e tipo dos vinhos.

Por outro lado, acudia-se também a outra questão económica da maior importância: — produzir nas diversas regiões tipos de vinhos definidos e mais ou menos constantes nas suas qualidades, com vantagem segura para produtores e comerciantes da especialicade, como é obvio.

O grande Mestre Ferreira Lapa chamou a esta determinação oficial «uma violência à liberdade da industria».

Mas, em verdade, esta coartação do direito de propriedade tinha a virtude inestimável — que o Mestre referido reconheceu também — de evitar que a viti-vinicultura estragasse muitas vezes os seus produtos, só porque trabalhava com calendário fixo, vindimando portanto todos os anos em dias certos, porque eram os dias tradicionais.

Era por isso — como ainda hoje, em regra — que o viti-vinicultor «... não mudando de processos, mudava todos os anos de vinho», como disse António Augusto de Aguiar.

Assim, em cada região, em cada lugar — onde poderia haver vinhos bons, de tipo constante e em quantidade apreciável para comércio valioso — se encontra tantos vinhos diferentes quantos os produtores, e diferentes de ano para ano, os da mesma adega, *porque a vindima é feita na mesma época, nos mesmos dias do mês em que entende ou a tradição manda, que a uva está madura,* o que é de todo o ponto incerto dar-se, mercê das circunstâncias ecológicas ocorrentes durante o ano agrícola.

Nestes termos, êrro grave é a obediência a esse calendário fixo que a tradição impõe e o viti-vinicultor observa cegamente, pois resulta daí insucesso económico para cada um dos viti-vinicultores, para o comércio sério, que não tem maneira de dispor de tipos constantes de vinho e em quantidade conveniente para aguentar os seus fornecimentos de vinho certo.

E assim, finalmente, a Nação é prejudicada, como o é também o Estado, o que não está certo, evidentemente.

Na hora presente — que estamos em regime de economia dirigida, que o movimento corporativo é largo e intenso — porque se não há-de entrar, franca e decididamente, nesse regime, relativamente às questões agrícolas que são, incontestàvelmente, as mais transcendentes da vida desafogada do país?

Cuido que a Junta Nacional do Vinho teria um alto papel a desempenhar justamente neste capitulo da vindima, primeiro, e no fabrico e educação dos vinhos depois, ensinando, promovendo e impondo por fim, quando a viti-vinicultura não quizesse convencer-se de boa mente das vantagens superiores que das regras oficiais resultavam para todos.

Entretanto, tenho como muito mais proveitoso, por todas as razões, a cooperação regional da viti-vinicultura — que será o caminho mais fácil, mais seguro e mais económico para se alcançar o fim em vista, integral e perfeitamente. Porque, efectivamente, o problema viti-vinícola nacional não tem apenas o aspecto da qualidade, dependente da época da vindima.

O que são as adegas portuguesas, em geral?

O que é a higiene e a salubridade das vasilhas e dos utensílios dessas adegas?

O que é o govêrno da fermentação nas nossas adegas?

Uma desgraça tudo isto, como norma.

E assim sendo, encontramo-nos perante uma indústria precária que, pelo seu valor intrínseco e comercial, é, sem dúvida, a maior de todas, em Portugal.

Por tudo isto, julgo desde velha data que a solução lógica, perfeita e a mais proveitosa para todos, como já disse acima, reside nas adegas cooperativas regionais, que produzam vinhos — um ou mais, em cada região — de tipo fixo, todos os anos, com que se abasteça os mercados durante o maior período de tempo possível.

Será impossível semelhante solução?

De modo algum.

Di-lo o exemplo dos países onde estas instalações são um facto e prosperam há muitos anos.

Di-lo a vida financeira da Junta Nacional do Vinho, que é desafogada, à custa da viti-vinicultura e comércio respectivo.

Figure-se que o orçamento da dita Junta tinha sido, desde que se criou e era ainda, consignado à instalação de adegas cooperativas regionais e que estas trabalhavam como deviam.

O que seria já hoje a nossa viti-vinicultura, quanto ao seu saneamento, perfeição de produtos, sua conservação e comércio correspondente?

Já se não poderia dizer, com certeza — com caracter de regra geral, pelo menos — como disse António Augusto de Aguiar, em 1876, nas suas célebres «Conferências sôbre Vinhos»: «O nosso vinho de pasto, o vinho que nos alegra o ôlho, que nos arranca dos lábios exclamações

de entusiasmo, que nos cativa e enche de orgulho, é valente como a pólvora, negro como o fundo dum poço, encorpado como uma baeta».

«É um vinhão».

Vid. *vinhão* (1).

«Hoje, como então, ainda o «curioso» é tudo — em medicina, como em agricultura, artes e ofícios.

Não se sabe como nem onde aprendeu, mas certo é que faz reclamos, dá conta dos seus sucessos, obrigando assim a consultá-lo e até admirá-lo.

Se erra, não pede desculpa, nem é castigado, porque, coitado, é curioso, muito faz êle, dizem os apreciadores. É certa a admiração por êste operário da assistência passiva e de imitação vagarosa, quási sempre imperfeita, que deve o que sabe à ignorância de quem o emprega, e o que não sabe à bondade de quem o consulta».

Na época presente, como há 66 anos, são verdadeiras e oportunas as palavras seguintes do mesmo Sr. António Augusto de Aguiar: «O vinho é essencialmente conservador. Vive como o fidalgo arruïnado, não direi do pó dos seus pergaminhos, porque nunca os teve; mas não pode prescindir das teias de aranha das suas adegas, onde êste insecto governa e dispõe com a liberdade de que gosavam os frades no interior dos conventos».

O problema, que é aliciante e grande, é de resolução fácil e satisfatória, penso eu.

Voltemos ao *pregão da vindima,* ao menos, para principiar, visto que recuámos, abandonando esta prática oficial doutros tempos. Mas mesmo sem tambor que suscite a atenção dos interessados e, contudo, com a melhor certeza de bem servir a todos.

«Vindima enxuto, colherás vinho puro» — diz o adágio, e diz bem, sobretudo porque, além de ser prática de valor conservativo para o vinho, resulta produto melhor constituído.

De modo algum posso terminar melhor êste pequeno artigo do que transcrevendo as palavras seguintes do académico ilustre e grande Mestre da agronomia portuguesa que foi Ferreira Lapa:

«É preciso que a indústria vitícola comece por se ajudar a si mesma para que o capital a procure».

«Quando os capitalistas virem que a classe dos vinhateiros se constituíu em uma forte colectividade, que sabe providenciar-se, progredir e desenvolver-se; cujos interêsses em vez de se oporem uns aos outros se unificam numa bem entendida solidariedade, garantindo ao crédito colectivo, o crédito pessoal de cada associado; quando pelos processos aperfeiçoados, pela reforma dos serviços vinários, pela instalação de algumas

oficinas tecnológicas comuns a certos agrupamentos de vinhateiros se assegurar a produção de uma grande massa de vinhos de tipos sólidos, constantes e bem definidos, quando enfim a indústria do vinho mostrar claramente que entrou em seguro caminho, e que só lhe falta para o percorrer com velocidade correspondente aos mais ambicionados lucros o concurso dos capitais estranhos, não deixarão estes de se associar a uma empreza que por suas próprias fôrças conseguiu iniciar a sua prosperidade».

«...bastando para isso a convicção profunda em todos os vinhateiros de que só a sua associação os poderá salvar...»

«É preciso pois que os vinhateiros comecem por confiar em si mesmos para se fazerem valer, porque só fazendo-se valer é que obterão a confiança do capital».

«Tudo isto resume se em poucas palavras. Associem-se os vinhateiros com as suas pequenas subscrições para assegurar a oferta dos seus vinhos, e a procura pelas grossas subscrições do capital caminhará a par da segurança da oferta».

Eis palavras magníficas de 1885, mas que afinal, foram «*palavras ao vento*», foi «*clamor no deserto*», por mal nosso.

O Mestre punha a solução perfeita do problema na dependência do concurso de capitais estranhos à viti-vinicultura.

Mas não me parece que de semelhante concurso ela necessite, pois tenho como certo que se basta a si própria, e à larga, como o demonstra a vida desafogada da Junta Nacional do Vinho, que à custa dela vive e progride.

O que se torna indispensável é convencer os interessados da vantagem inestimável das adegas cooperativas, para o que é bastante tão somente que se despogem *todos* do egoísmo, do personalismo exagerado, da convicção de que cada um produz o que há de melhor e sabe mais do que todos os outros.

É tão fácil a consecução do fim!...

É de tamanha utilidade nacional esta obra!...

Faço um voto sincero: — Que o «mago das finanças»; que o autor insigne do Acto Colonial; que o incomparável Ministro dos Negócios Estrangeiros — que a êste país serve devotadamente, mercê da Revolução Nacional de 1926 — ponha a sua mão, directa e efectivamente, no Ministério da Economia e tudo se fará admirável e seguramente, como admiráveis e seguras foram as conseqüências da sua acção naqueles três ministérios, onde os problemas eram duma transcendência muito maior, cuido eu.

Prégo — Vulgar — o instrumento com que se tira o batoque das vasilhas, quando muito apertado. (Fig. 19).

Vid. *espêto grande, fisga.*

Fig. 19 — Prégo

Preguiça — Beira Baixa — um dos mais pequenos molhos da meda do cereal a malhar e que os malhadores escondem, para irem ao seu encontro durante a malhada, na ocasião em que o patrão aparece. Atingida a *preguiça*, os malhadores abandonam os manguaes e estendem-se na eira, de onde se não levantam sem que o patrão mande dar-lhes o *petico.*

Vid. *petico.*

Presa — Beira Baixa — denomina-se assim o espaçamento que se dá às feridas sucessivas de sangria, que se abrem no tronco do pinheiro, no sentido da sua circunferência.

Presada — Minho — o mesmo que *poçada.*

Vid. *poça* (3), *poçada.*

Presigo (1) — Douro — comida de manhã, ao mata bicho.

Presigo (2) — Beira Alta, Minho — conduto: presunto, toucinho.

Primavera alta — Alentejo — fins de Junho.

Primeiro dente — Almada — a faxa de terreno igual a metade da manta a surribar e que é cortada pelos 2 primeiros homens dos 6 que a manta comporta.

Vid. *segundo dente, ir à chavelha, manta* (1).

Primor — Ilha da Madeira — gratificação de peita para que o gratificado proceda, na sua esfera de acção, em benefício do gratificador.

Pritica — Mação — o mesmo que *cabeçalha.*

Pritico — Mação — o mesmo que *pirtigo.*

Prova de escada da aguardente — Douro (antigo) — prática que se adotava para se classificar aguardentes destinadas à beneficiação dos vinhos e que consistia em deixar caír, sobre uma porção de aguardente contida em copo cilindrico, uma gota de azeite puro, de forma que descesse por escorregamento ao longo da parede do copo. Se o azeite, chegado à aguardente, se precipitasse imediatamente no fundo do copo, estava feita a prova de que a aguardente era própria para a beneficiação dos vinhos finos, e classificada como a melhor.

Prova do pé — Douro — é a maneira vulgar por que se verifica se o vinho da lagarada está na altura de ser envasilhado, tendo em atenção o aspecto (densidade e côr) como esse vinho escorre pelo pé dum dos homens que trabalham na lagaragem.

Proveta da aguardente — Ilha da Madeira — o glucometro de Guyot.

Provo — Coimbra — gôsto agradável da forragem, que a torna apetecida pelos animais.

Prumagem (1) — Antigo — estaca da videira.

Prumagem (2) — Antigo — «cavalo de enxertia; a árvore que se enxerta».

Prumagem (3) — Antigo — «árvore que dá umas maçãsinhas muito amargosas, em que se enxertam maçãs».

Trata-se, certamente, da macieira *brava-a-silvestris* (L.) sobre que se enxerta garfos de macieira sativa ou cultivada.

Prumo — Trás-os-Montes — garfo da enxertia.

Vid. *pua, semente.*

Pruna — Braga — o mesmo que *caruma.*

Vid. *agulhas, caruma, fagulha, fagulho, fasco, moinhas.*

Pua — Antigo — o mesmo que *prumo.*

O termo, com êste sentido, é empregado correntemente nos Açôres pela viticultura, quando se trata da enxertia de fenda cheia ou de fenda simples.

Puchinos — Alentejo — diz-se assim os remoínhos de vento, que estragam as culturas, derrubando-as ou mutilando-as.

Vid. *vento (bichinhos de).*

Purgar — Minho, Santarém — o mesmo que *cernir.*

Putiga — Mação — fruto de esteva.

Vid. *putiqueiro.*

Putiqueiro — Mação — a esteva.

Puxadeira — Minho — o mesmo que *corrêa.*

Vid. *corrêa* (2).

Q

Quadra — Portalegre — cavalariça.

Quartão — Covilhã — medida que tem a capacidade de 6l,25.

Quarteirão — Aveiro — quantidade de aguardente um pouco inferior a um decilitro.

Quarteis (1) — Açôres — o mesmo que *fajana*.

Mas o termo *quarteis*, em rigor, só é aplicado quando se trata de terrenos que não são pedregosos, sendo então os abrigos constituidos por sebes vivas, principalmente de pitosporo e de faia.

Quarteis (2) — Norte — as refeições do dia.

Quarteis (3) — Vulgar — as quatro partes do dia de trabalho do jornaleiro: — a primeira até ao almoço; a segunda do almoço até ao jantar; a terceira do jantar até à merenda; e, a quarta da merenda até ao despegar.

Quartela — Sernache do Bonjardim — cada uma das quatro divisões do *canastro* ou *espigueiro*.

Quarto — Minho — a porção de centeio que é malhada de cada vez.

Quebra (1) — Alcobaça — diz-se assim o acto de revolver o calcadoiro do centro para a periferia.

Quebra (2) — Alcobaça — o remeximento do bagaço da azeitona contido nas ceiras, antes do segundo aperto na prensa.

Quebrar a espiga do milho — Ilha de S. Miguel — *desbandeirar*.

Vid. *desbandeira*, *desbandeiramento*.

Queima (1) — Braga — mildio.

Queima (2) — o mesmo que *luzerna do sol*.

Queimar a vasilha — Antigo — operação que, segundo Alarte, tem por fim limpar as vasilhas, que não estão em estado conveniente para receber vinho, e que consiste em incendiar dentro delas «palhas alhas».

Queimar o azeite — Alcobaça — juntar-lhe na tarefa água a ferver; caldá-lo; dar o escaldão.

Quelha — Pampilhosa da Serra — a caleira por onde passa o cereal a moer da tremonha para o *olho da mó*.

Vid. *caleja*, *olho da mó*.

Quilha — diz-se assim, em várias regiões do Norte, e com propriedade, o esterno (o osso do peito das aves) que tem, efectivamente, o feitío da quilha dum barco.

Quinhoeiro — Barroso — aquele que, sendo dono de vacas de parição, contribui para a aquisição e manutenção do *touro marel*.

Vid. *touro marel*, *touro do povo*.

Quinta (1) — Alcobaça — vinha grande.

Quinta (2) — Ilha de S. Miguel — laranjal.

Quintada — Açôres — diz-se assim a plantação em quinconcio, ou seja em triângulo isosceles.

Quinteiro (1) — Pampilhosa da Serra — pátio junto da casa de habitação, limitado por esta, a adega e os currais.

Vid. *eirado*, *enchido*, *veleixo* (2).

Quinteiro (2) — Minho — pequeno quintal ou horta murada.

Quinteiro (3) — Freixo de Espada-à-Cinta — denomina-se assim aquele «que vive nos arredores da vila e tem viveiro de videiras americanas».

Quinto — Aveiro — barril de cinco almudes, ou sejam cem litros.

Quitação — Ilha da Madeira — «escrituração dos pagamentos relativos ao arrendamento dos terrenos cultivados».

R

Rabadão — Ribatejo — o chefe dos pastores duma exploração agrícola.

«Um grande lavrador, podendo possuir alguns milhares de cabeças, divididos em numerosos rebanhos, tem ao seu serviço um único *rabadão*». — Conde de Ficalho.

Rabeador — Cartaxo — o último trabalhador da linha de homens que executam a surriba à manta.

Vid. *rabeiro.*

Rabeiro — Almeirim — diz-se assim o último homem da linha formada por aqueles que cavam uma vinha.

Vid. *cava à guiné, ponteiro, rainha, rei.*

Rabejado — Ribatejo — diz-se o trigo atacado pela *carie.*

Rabejo — Sul — a *carie* do trigo.

Rabéus — Cascais — diz-se assim as impurezas dos cereais que ficam no crivo.

Rabisca — Colares — o mesmo que *rabisco.*

Vid. *rabusco* (2).

Rabisco — Colares — o mesmo que *rabusco* (2).

Rabo de caldeira — Sul — diz-se assim o gôsto a esturro que tem o mosto que se concentra a fogo nú, para produzir o arrobe. — F. Lapa.

Rabusco (1) — Antigo — denomina-se assim «a *rebusca* dos cachos que pela primeira vez se não vindimaram». — Leão Orig.

Rabusco (2) — Vulgar — designa-se assim os pequenos cachos ou escadeias, por vezes mal maduros, que o vindimador deixa na videira por descuido, ou por inuteis, ou propositadamente.

Vid. *carrapicho* (3), *gaipo* (1), *pregão, rabisca, rabisco, rebusca, rebusco, respigar, vindima dos rabiscos.*

Deve-se dizer que não é inutil, em muitas circunstâncias da vinicultura do nosso país, o *rabusco* verde ou mal maduro, antes o seu aproveitamento pode ser da maior utilidade para a lagarada, compondo-a em

termos de dela saír vinho muito mais perfeito, muito melhor equilibrado e por conseqüência com muito melhores condições de conservação, de melhor prova e conseqüentemente de maior valor.

Mas, como quer que seja, o *rabusco* ou *rabusca* é costume caritativo que de tempos imemoriais se observa na China, India, Egíto, Palestina, etc., e é consagrado pelas leis que impõem ao agricultor a obrigação de permitir o *rabusco* e a *respiga*.

«Não recolherás também nas tuas vinhas os cachos esquecidos, nem os bagos caídos, que ficarão em favor dos pobres e de estranhos».

«Depois da vindíma não irás colher as uvas esquecidas, mas serão para estranhos, para os orfãos, para as viúvas, para os velhos».

Assim resa o Pentateuco nos seus livros 3.º e 5.º (o Levitico, XIX, 10, e o Deutoromonio, XXIV, 21) e também o Talmud de Jerusalem.

Em França, é um direito dos indigentes, reconhecido por Henrique II, em 1554, e que ainda não foi ali esquecido, antes é motivo de leis e regulamentos em nossos dias, tendo-se em atenção especial o direito de propriedade, mas também a miséria das classes pobres e a crise viti-vinícola.

Identicamente, pratica-se a respiga (vid. *respigar*), e na Beira Baixa, pelo menos, a gente do povo invade os soitos, depois do S. Martinho, para colher as castanhas que lá tenham ficado, sem embargo das colheitas clandestinas que nos mesmos soitos fez desde que ainda mal maduros estavam as castanhas até à colheita por quem de direito.

Acácio de Paiva, na «Fita da Semana», publicada no *Diário de Notícias*, de 18 de Maio de 1936, cantou assim o rabusco:

Baguinho de uva que ficaste preso,
Por inútil, na cêpa vindimada:
A ti, pobre aleijão, valor de nada,
O meu culto mais dôce e mais aceso!

Porque sòsinho, tímido e indefeso,
Não te abrigou a sombra da ramada,
Nem resististe aos golpes da geada,
Passam à tua beira com desprêso!

Os teus irmãos ditosos, muito em breve,
Renascem n'outra vida triunfante
De riqueza, de fôrça, de alegria,

E tu continuarás à chuva e à neve,
Baguinho de uva morta, semelhante
À minha alma tão sêca e tão vazia!

Rabuzanos — Alentejo — o mesmo que *ratinhos*.

Vid. *ratinho* (2).

Rachar uma vinha — Valpaços — surribar as entrelinhas.

Vid. *saibrar a vinha*.

Rachões (1) — Ilha do Pico — espaços pequenos mas muito fundos entre as lages que cobrem o terreno e onde se planta as videiras, visto existir ali terra rica e em abundancia.

Rachões (2) — Aveiro — as partes (duas ou mais, conforme a grossura) em que é dividido, longitudinalmente, um rolo de pinheiro, e que se destinam a ser cortados, por sua vez, em achas.

Ragusamos — Marinha Grande — os fornos que, vindos de Ragusa, em 1790, ali se montaram para a destilação do alcatrão.

Rainha — Douro — o cavador da ponta esquerda da fila.

Vid. *balisador, ponteiro, rabeiro, rei, rei da cavada, vassalo*.

Rair — Aveiro — fazer o córte razo de um pinhal.

Rajo — o mesmo que *garrancho*.

Vid. *chicote, garrancho*.

Ralador — Minho — esmagador de uvas.

Rama do vinho — Alenquer e Norte — espuma que se forma, agitando o vinho no copo.

Ramada (1) — Vulgar — cultura da videira com tronco médio ou alto.

Vid. *parreira* (2).

No folclore duriense encontra-se a quadra seguinte:

«Dá-me da tua ramada
Um cacho de moscatel,
Que eu te darei um dos meus,
Quando maduro estiver».

Ramada (2) — Algarve — curral.

Vid. *arramada*.

Ramada (3) — ramos cortados e dispostos para assombrearem um lugar.

Ramada de resguardo — Algarve — *talão* de dois olhos que se deixa na poda definitiva da vinha, para garantir a poda do ano seguinte.

Vid. *polegar, resguardo* (2).

Ramisco enforcado — Colares — a *casta* Ramisco, selvagem, de que se tiram os longos bacelos que se plantam nas areias, que depois são enxertados com Ramisco sativo e de que se colhem os autenticos vinhos de Colares.

Ramos — Algarve — pães de ló de feitios complicados, entre os quasi

abundam com semelhanças a castelos rouqueiros, a montanhas russas, etc., e que são leiloados, pelas festas, em benefício dos santos festejados.

Rapa (1) — Setubal — raspa da vinha.

Rapa (2) — Açôres, Azeitão, Ribatejo — redra ou sacha da vinha.

Rapa (3) — Louzada — sacha do milho, a seguir à colheita do linho.

Vid. *relvão, roça.*

Rapança — Douro — a raspa da parte superior dum *calço* que, estando junto da parede, se não cava, nem redra, porque, por falta de espessura do solo, ficaria com a fraga a descoberto.

Vid. *raspadura.*

Rapão — Bairrada — o conjunto da flôr da terra e da respectiva vegetação selvagem, a cavar ou surribar, que se corta primeiro, para o meter no fundo do corte anterior, oferecendo assim estação mais rica às raízes das plantas.

Vid. *cava com rapão, cava a ou de talho, fazer o verde, surriba à manta.*

Rapeiro — Mação — diz-se assim o terreno preparado no *pincheiro*, para colocar a armadilha.

Vid. *pincheiro* (2).

Rapigo — Norte — ripador do linho com que se lhe tira a baganha.

Vid. *baganha* (5).

Rapilho — Minho — o mesmo que *molisso.*

É constituido principalmente por *Fucus visiculosos e F. cartilaginius.*

Vid. *algaço, flôr de Maio, golfo, molisso, séba.*

Rapilo — o mesmo que *rapilho.*

Raposa (1) — Coimbra — o mesmo que *cambalhão.*

Vid. *cambalhão* (3).

Raposa (2) — Torres Novas — o mesmo que *marrada.*

Raposa (3) — Colares — a caldeira da cêpa.

Vid. *raposar* (2).

Raposar (1) — Coimba — fazer *raposas.*

Vid. *raposa* (1).

Raposar (2) — Colares — encaldeirar a vinha.

Vid. *encaldeiramento, encaldeirar, escava de águas.*

Rapume — Braga — o mesmo que *raspa.*

Rarear — Estremadura — desavinhar (a vinha) parcialmente.

Vid. *aganado, machio* (1), *uvas aganadas, videra machiada.*

Rasa (armação da terra à) — Algarve — dividida em talhões ou canteiros de $2^{m},55 \times 1^{m},70$.

Esta armação é adoptada para as culturas que exigem mais água e cuja rega é feita por submersão.

Rasa (1) — Algarve — o mesmo que *cubra*.

Rasa (2) — Minho — certa porção de litros de cereal (17 ou 20 litros).

Vid. *rasa grande, rasa pequena*.

Rasa grande — Minho — medida de capacidade de cereais igual a 20 litros.

Rasa pequena — Minho — medida de capacidade de cereais igual a 17 litros.

Vid. *carro* (1), *carro* (2).

Rasco — Trás-os-Montes — *engaço de ferro*.

Vid. *engaço* (2), *farpão, gadanho, garranchos* (3).

Rasga (1) — Cartaxo — processo de plantação da vinha, que consiste em abrir, no terreno surribado e marcado, um rego, no sentido dos alinhamentos, com a largura da enxada e com a profundidade de dois ferros (uns $0^{m},80$), no qual mulheres colocam, junto de cada *vigia*, o estrume e o barbado a plantar.

Vid. *plantação a rasgo, plantação a résgo, plantação de résgo, vigia*.

Rasga (2) — Cartaxo — a vala ou rego da plantação.

Vid. *rasgo* (1).

Raspa — Almeirim, e outras partes do Ribatejo — redra.

Raspa entrada — Santarém — cava a meio ferro.

Raspadura — Douro — o mesmo que *rapança*.

Rasquido (1) — Bairrada — conjunto de caruma, casqueiras e pequenos ramos sêcos que o povo colhe nos pinhais, para utilizar como combustível ou para vender.

Vid. *caruma, trote*.

Rasquido (2) — Douro, Beira Alta — borralho, varredura.

Rasquilha — Ilha da Madeira — empa circular.

Rastão (1) — Colares — vara de videira muito comprida, que se destina a ser mergulhada.

Vid. *deitadura, rastejão*.

Rastão (2) — Colares — «vara do pé da videira que se estende pelo chão».

Vid. *arrastão, rujão*.

Rastejão — Colares — o mesmo que *rastão*.

Vid. *rastão* (1).

Rastilha — Bairrada — segunda sacha ou redra da vinha.

Rastilhar (1) — Bairrada — redrar.

Rastilhar (2) — Campo Maior — segundo arrasa ou redra.

Vid. *arrasa*.

Rastilho — Ilha da Madeira — aguardente vínica de 30°, com que primitivamente se tratava o vinho generoso.

Rastolhar — Beja — tapar as fendas do terreno, no verão, com um ancinho.

Ratinho (1) — Lisboa (antigo) — homem de Coimbra que vinha à capital vender colheres, palitos e rocas.

Ratinho (2) — Alentejo e outras regiões — jornaleiro que da Beira vai ali trabalhar.

Vid. *bimbo, caramelo*.

«Muitos ratinhos vão lá de cá da serra a ganhar» — Gil Vicente.

Ratinho (3) — o mesmo que *baixel*.

Vid. *baixel* (*boi*).

Ratinho (4) — Ribatejo — boi de raça pequena, mas muito resistente.

Afirma-se que nos trabalhos de surriba uma charrua Vernette puxada por 4 juntas de *bois ratinhos* faz tanto como uma outra puxada por 8 juntas da raça brava.

Vid. *tralhoada* (2).

Ratinho (5) — Antigo — «epiteto dado aos da Beira, por serem escassos, cainhos».

Ratinho (6) — Beira Baixa — *casta* de videira.

Ratinho (7) — Ilha da Madeira — resto do mosto que fica no *borracho*, depois de despejado, quando se não sopra o mesmo *borracho*.

Vid. *borracho* (1).

Ratoeira — armação de madeira com um vão igual a 2 ou 3 esterios, usado nos depósitos de fachina, para mais facil e rapidamente se medir a lenha.

Vid. *esterio*.

Ratoeira à fôlha — Bairrada — encaldeiramento da vinha.

Razo — Aveiro — diz-se uma folha de terreno que está livre; não tem qualquer cultura.

Rebanho alfeiro — Portalegre — rebanho de ovelhas que ainda não pariram.

Rebentado (animal) — Ilhavo — animal cançado.

Rebentar no fogo (a videira) — Chamusca e outras regiões — dar varas em pau velho.

Diz-se também quando há excesso de rebentação, mercê duma poda severa de mais ou por qualquer outro motivo.

Rebo — Minho — pedra grande.

Rebofa — Douro — a corrente que, na ocasião das cheias, o rio Douro tem, no Vale da Vilariça, em sentido contrário da do Sabor e que impede o arrastamento das terras e culturas marginais situadas até 4 quilómetros acima da confluência dos dois rios.

Rebôlo — Mação — designa-se assim a urze de flôr branca.

Vid. *moita.*

Rébora — Trás-os-Montes — o mesmo que *alborque.*

Vid. *alborque, robra.*

Rebusca — o mesmo que *rebusco* (2).

Vid. *gaipo* (1), *rabusco* (2), *rebusco, vindima dos rabiscos.*

Rebusco — Aveiro, Coimbra — o mesmo que *rabusco.*

Vid. *rabusco* (2).

Recalque — Vulgar — o mesmo que *achoutar.*

Vid. *pisão-artigo.*

Recapeiação — Trás-os-Montes — formação e remate das meadas de seda, para serem entregues ao comércio.

Receita (1) — Ilhavo — formula de adubação.

Receita (2) — Minho — designa-se por esta maneira o vinho do *alborque.*

«... E, a selar a paz, grandes copos de *receitas* vêm da loja mais perto, e passam de mão em mão na roda que engrossou, se alargou, ía abrangendo meia feira...».

(Ferreira Soares, in «Portucale», Maio-Agôsto de 1937).

Vid. *alborque, chupantes.*

Recepar — «cortar uma árvore junto ao solo, com golpe liso, para que produza rebentos, dos quais o melhor se aproveitará para formar nova árvore e mais vigorosa».

Rechega (1) — Cartaxo — amontôa da videira.

Rechega (2) — Montemor-o-Novo — arrasamento das caldeiras na vinha.

Vid. *charruada.*

Rechega (3) — operação que se faz aos pinheiros para tornar as achas mais resinosas e que consiste em abrir os toros em rachões muito antes de os reduzir a achas (logo a seguir ao abatimento da árvore).

Também se chama *rechega* — com mais propriedade teórica e com proveito, mercê do maior e mais seguro enteamento — à operação de abrir uma larga e longa ferida (cujo início não deve ficar muito longe do colo) no tronco dos pinheiros que se não destinam a dar madeira, resultando daqui acha rica.

Outro processo para obter boa acha — e que julgo ser o mais económico — consiste em, ao abater a árvore, em vez de a cortar pela base do tronco, corta-se a 1 metro de altura. Assim, o toro que fica preso ao solo enteia activamente e dá boa acha.

Rechega do milho — Outra Banda — arrenda.

Vid. *abarbar, achega, amimar a cêpa, amoiroar, amontoa, amontoamento, amontoar, amotar, arrenda, arrenda do milho, campinar, covachar os cereais, comas, descroar.*

Rechêlo — Trás-os-Montes — diz-se assim a cabeça de gado lanigero que é pouco robusta.

Reconcão (1) — Alentejo — cova.

Reconcão (2) — Alentejo — diz-se assim o ninho da perdiz.

Recortar — Cascais — alargar os covachos de plantação.

Redadeiro — Beira Baixa — o último toiro duma corrida.

Redar — Beira Alta — redrar.

Vid. *estravessar, stravessar.*

Rédeas — Minho — o mesmo que *balseiros.*

Vid. *balseiros, lampadários, sacavinhos.*

Rédeas da videira — Armamar — varas com fruto.

Redil (1) — Beira Baixa — o mesmo que *malhada.*

Vid. *malhada* (3).

Redil (2) — curral do gado.

«Ao redil da igreja» — M. Conq.

Redil (3) — «Balido das ovelhas» — R. Bluteau.

Redondo — Açôres — cesta de asa que os vindimadores trazem no braço para recolher as uvas.

Redra (1) — Vulgar — a sacha da vinha.

Vid. *redar.*

Redra (2) — Figueira de Castelo Rodrigo — cava junto das linhas de videiras, para completar o trabalho da lavoura.

Vid. *marrada, raposa* (2).

Refervimento — Bucelas — refermentação do vinho.

Refirvo — Minho, Estremadura — volta do vinho. Doença ou toldação apenas ?

O *refervimento*, o *refirvo* dos vinhos é fenómeno vulgar nas adegas portuguesas, como conseqüência lógica das péssimas condições que, em geral, essas adegas oferecem, da carência de higiéne da casa, do lagar, dos balseiros, do vasilhame, de toda a utensilagem e também das deficiências técnicas de quem trabalha nessas adegas, no fabrico e conservação dos vinhos.

Diz-se efervescente aquele vinho que no copo desprende da sua massa bolhas de gaz carbónico, que persistem à superfície e que são sintoma de trabalho fermentativo.

É variável a abundância dessas bolhas gazosas, que vai desde o delicado colar de minúsculas pérolas, que limita a superfície livre do vinho, até à extrema abundância nos vinhos espumosos, tipo champanhe, passando pela intermedia e graciosa renda que ondeia nos vinhos gazosos.

A efervescência — que é normal nos vinhos novos, durante os primeiros meses — é devida, como se sabe, à util fermentação lenta que se realiza na vasilha e que dá ao vinho o conhecido arôma e sabor do vinho novo, graças ao gaz carbónico resultante dessa actividade fermentativa.

Até aqui, está tudo muito bem. Mas sucede muitas vezes que, chegada a estação quente, os vinhos da colheita anterior, e mesmo os doutras mais velhas, se apresentam mais ou menos efervescentes. Neste caso, não é já o gaz proveniente da primitiva e, portanto, boa fermentação que está actuando, mas sim aquele que resulta duma nova fermentação provocada, na maioria dos casos, por maus fermentos, mercê da sua vitalização, à custa das más condições da adega ou da vasilha e também do mau fabrico, embora se diga que é conseqüência da «seiva da primavera».

É com esta «seiva da primavera» que o vinicultor — pouco cuidadoso e muito pouco ciente do que deve fazer — justifica a toldação, a turvação e a volta dos seus vinhos. Julgando-se uma competência, não reconhece os seus erros e tudo explica :

«— É a sorte; são os malefícios da época...».

Ora, o certo é que, se as condições da adega e vasilha não são boas e se o vinho tem açucar por desdobrar, esse açucar, na primavera ou no verão, é utilizado pelas leveduras ou pelas bacterias e destas, especialmente, pelas da *gordura*, quando os vinhos são de graduação baixa, tornando-os oleosos, filantes, e também pelos da *manite*, que dá os vinhos manitados ou agri-dôces.

Outras bacterias podem atacar os ácidos fixos do vinho, reduzindo-lhe a acidez e o extracto sêco; e ainda outras podem decompor o creme de tartaro, dando lugar à produção, embora pouco perceptivel, de ácidos volateis. Pertence a êste grupo a bacteria da *volta*.

É, como se vê, de boa prudência, ao chegar a estação quente, verificar o estado de conservação e de estabilidade do vinho, observando se apresenta quaisquer sintomas de fermentação, o mais aparente dos quais é o «refervimento ou o refirvo».

Para o efeito, deita-se vagarosamente vinho num copo inclinado, para evitar a intromissão de bolhas de ar na sua massa e examina-se um quarto de hora depois, para ver se há bolhas gazosas. Havendo-as, doseia-se o açucar e a acidez do vinho, examina-se ao microscópio uma gôta de bôrra e sobre êsses elementos se pode diagnosticar a natureza da fermentação e prognosticar as conseqüências, assim como determinar a prática a seguir para debelar o estado doentio do vinho.

Refossêta — diz-se assim a vala de recepção das águas que escorrem dos *calços* e seguem pelas *calheiras*.

Vid. *calço* (2), *calheira*.

Refrescar a terra — Sintra — meteorizá-la.

Refrescar o vinho (1) — Douro, Gaia — adicionar, de anos a anos, a um vinho de qualidade, velho, encascado, vinho de novidade mais moderna, para vitalizá-lo e mantê-lo perfeito.

Vid. *novidade* (1), *old vintage wine*, *refrescar o vinho* (2), *vintage*.

Refrescar o vinho (2) — Douro, Gaia — também se diz assim as aguardentações periódicas do vinho que se fazem durante o tempo em que decorre a sua educação, ou seja um período longo, mas variável, da sua vida, conforme a sua constituição. Por vezes, alterna-se com estas aguardentações o *refresco* com vinho.

Vid. *refrescar o vinho* (1).

A aguardente que se adiciona nesses *refrescos*, tem por fim garantir as perdas constantes de nível, que se dão por evaporação, através da vasilha e também por efeito da vida química activa e benéfica; restabe-

lecer, por outro lado, o grau alcoólico necessário, para que, alem do mais, seja evitada a refermentação possível, à custa de algum açucar que o vinho ainda tenha — daquele cuja fermentação se prejudicou com a *aguardentação na cama* — ou aquele que, por exceder a quantidade que as leveduras podiam desdobrar — e dar-lhe, do mesmo passo, novos elementos de eterificação.

Isto, enquanto o vinho está encascado.

Quando se trata de vinhos muito velhos (os *chócos* ou *vinhos parados*, por exemplo), os *refrescos* devem ser feitos com aguardente muito fina e velha, misturada com vinho de boa *novidade* — 4 ou 5 litros por pipa.

Vid. *aguardentar na cama, beneficiação, chócos, lota, vinhos parados.*

Refusta — Douro — o mesmo que *arriosta.*

Refustar — Minho — fazer (o sol) muito calor, em sítios mal arejados.

Réga sêca — Vila Nova de Ourem — diz-se assim, e muito bem, a sacha.

«Uma sacha vale uma rega, e, às vezes, vale duas»

Regada (1) — Beira Alta — diz-se assim a propriedade que pode ser regada.

Regada (2) — Beira Alta — terreno em que se cultiva milho e a seguir se estabelece um prado temporário.

Vid. *vessada* (3).

Regar a vinha — Ribatejo — sulfatar.

Regos da gôma — Figueira de Castelo Rodrigo — diz-se assim os sulcos abertos pelo arado na terceirra lavoura.

«Na sementeira, cobre-se o cereal a rachar os *regos da goma*».

Vid. *engomar.*

Regotas — Minho — denomina-se assim as cisternas naturais que se encontram nos montes e onde se acumulam as águas da chuva.

Vid. *covada.*

Rei — Douro — o cavador da ponta direita da fila.

Vid. *balisador, ponteiro, rainha, rei da cavada, vassalo.*

Rei da cavada — Taboaça — o mesmo que *rei.*

O *rei da cavada* dá o sinal para despegar, à hora das refeições, dizendo:

«— Louvado seja Nosso Senhor Jesus Cristo !»
Na Ucanha também se elege o *rei* e a *rainha*.
O *rei*, ao dar o sinal do fim das refeições, diz :

«Comam e vamos,
Limpem as barbas,
Atem os panos».

ou, às vezes, por chalaça :

«Comam e vamos,
Atem as barbas,
Limpem os panos».

Dr. J. Leite de Vasconcelos

Reima — o mesmo que *amurca*.

Vid. *alpiche, água russa, azinagre, sangra*.

Reina — Ilha da Madeira — o mesmo que *reinaço*.

Reinaço — Ilha da Madeira — zanga, má disposição.

Reinar — Ilha da Madeira — zangar-se, ter *reinaço*.

Reixêlo — Sernache do Bonjardim — bóde.

Réla — Beira Baixa — a pedra sobre que gira o *agulhém*.

Releixo (1) — Aveiro — o rego aberto na preparação do terreno para ser cultivado.

Vid. *cava ao releixo*.

Releixo (2) — Pampilhoso da Serra — diz-se assim o espaço, em geral pequeno, limitados por murcs de pedra sêca, em frente das casas de habitação, arrecadações, currais, etc.

Quando em frente dos currais, também ali lhes dão o nome de *bardo*.

Vid. *bardo* (3), *quinteiro* (1).

Relenta — Vizeu — diz-se assim o desbaste dos milharais, para penso do gado.

Relva (fazer a) — Tarouca — cavar o terreno em que se colheu o centeio.

Relvão — Minho — diz-se assim a cultura do milho em consociação com linho.

Vid. *rapa* (3).

Relvato — Minho — o mesmo que *restiva*.

Remeia — Freixo de Espada-à-Cinta — a medida de capacidade igual a 6,5 litros.

Vid. *romeia* (1 e 2).

Remochar — Douro — denomina-se assim o corte dos caules do sumagre ao rez do terra.

A cultura do sumagre foi largamente praticada na região duriense, no século XVIII, e da qual eram colhidos bons rendimentos, ao passo que a cultura da vinha era reduzida, não excedendo a colheita de qualquer viticultor meia duzias de pipas, e, sabe Deus quantas delas eram de vinho genuino...

Depois da criação da chamada, hoje, Companhia Velha, decaiu muito a cultura do sumagre e desenvolveu-se de maneira notável a da vinha, de que resultou a singular prosperidade agrícola da região, manifestada na intalação de *Quintas* com extensos vinhedos, vastos lagares e adegas, casas de habitação apalaçadas e suas capelas, muitas delas, vivendo vida grande e descuidosa, na capital e no Pôrto, muitos dos proprietários durienses.

Extensa, complexa e interessante história económico-agricola é esta, mas que não cabe aqui desenvolver.

Vid. *feitoria* (*vinhos da*).

Remonda — a monda que se pratica na touça dos castanheiros explorados em talhadio, quando as vergonteas ou *tanchas* têm 10 ou 12 anos.

Vid. *monda* (2).

Renda das ervas — Antigo — dizia-se assim o pagamento, por cabeça, do gado que pastava em propriedade alheia, cujo dono vendia esses pastos.

Vid. *alavão* (1).

Rengra — Trás-os-Montes — o mesmo que *alcarnache*.

Renova (1) — Douro — o mesmo que *enxertia de serrote*.

Renova (2) — Alijó — a pisa no lagar, depois das uvas terem sido esmagadas mecanicamente.

Renovo antecipado — Vulgar — o mesmo que *entrefolha*.

Vid. *entrefolha, néto*.

Repentino — Minho — o mesmo que *mata-ratos*.

Rês (1) — Sernache do Bonjardim — diz-se assim a cabra ou, melhor, o gado caprino.

Rês (2) — Trás-os-Montes — diz-se assim o gado caprino e o ovino.

Rescaldo (1) — «o segundo sôro tirado da manteiga e do queijo, que se dá aos porcos e também serve para córar os panos do linho» — F. Lapa.

Rescaldo(2) — Torres Novas — os resíduos da destilação do figo.

Vid. *vinhaças*.

Reserva — Douro — dá-se esta designação a parte do vinho de uma *novidade*, que não entra em lotações e se mantém com o nome da *Quinta* que o produziu ou se lhe atribue uma marca especial.

Em qualquer dos casos, constitue um *vintage wine*.

Vid. *Old vintage reserve*.

Résga — Cartaxo — o mesmo que *rasga*.

Resgar — Bairrada, Algarve — rasgar (chita ou outro tecido).

Resguardo (1) — ladrão que se deixa na cêpa para a rebaixar na poda do ano seguinte.

Resguardo (2) — Algarve — talão que se deixa na poda da videira.

Vid. *polegar* (2), *ramada de resguardo*.

Resina — Leiria — o mesmo que *galipoto*.

Respigadores — Minho — os ramos mais altos que se deixam na árvore, na ocasião da poda.

Respigar — Torres Vedras — buscar espigas de trigo nas searas ceifadas, nas palhas, etc.

Vid. *rabusco* (2), *restêlo*, *restolhar* (2).

Respigo — Douro — cacho pequeno.

Vid. *rabusco* (2).

Respingar — Alentejo — correr por gôsto.

Vid. *retouçoar*.

Réssa — Douro, Minho — réstea de sol.

«Ano em fóra alegre bando,
Sem temer o ardor da *réssa*
Esfolha as vinhas cantando,
P'ra que o Sol mais as esqueça».

(Douro — *Cantares do povo*).

Vid. *solina*.

Ressóva — Douro — repisa da *manta* — quando ela baixa por si, porque a fermentação tumultuosa está, praticamente, finda — que se pratica depois de se envasilhar dois têrços ou mais do vinho.

Vid. *manta* (2).

Restêlo — Beira Baixa — a azeitona que se apanha (quem quer, nos olivais doutrem) desde que ela principia a caír — desde os meados de Outubro até 1 de Novembro.

Vid. *partido pregão*, *rabusco* (2).

Resteva — Tarouca — restolho de cereais.

Restiva — Minho — o mesmo que *milho restivo.*

Vid. *relvato.*

Restivas — Antigo — «restolhos; pastos das terras que se cultivam todos os anos».

Restolhar (1) — Douro — cavar ou lavrar uma terra de restolho — que está vaga depois da colheita dos cereais aí produzidos.

Por cima se ceifa o trigo,
Por baixo fica o restolho,
Menina, não te namores
De rapaz que pisca o olho».

(*Popular*).

Restolhar (2) — — o mesmo que *respigar.*

Retancha — Vulgar — preenchimento das falhas de plantas nas vinhas novas, em que essas falhas são vulgares, mercê, em grande parte, do processo defeituoso que se adopta para a formação dessas vinhas: — a enxertia no lugar definitivo.

Nestas condições, falha sempre uma grande percentagem de enxertos, por falta dos cuidados necessários, e, muitos que não falham, aparentemente, são, em muitos casos, plantas precárias, porque efectivamente, o enxerto não soldou e portanto o garfo está emancipado, vive independente e, por isso, sujeito a ser atacado pela filoxera em um período de tempo mais ou menos curto.

Assim, a vinha nunca chega à plena produção, é mais dispendioso o seu govêrno e, finalmente a sua duração é muito menor.

Este aspecto da viticultura constitui um problema de primacial importância económica que, por isso mesmo, muito interessa considerar.

Vid. *povoar de novo, retancha, retancho, retanchôa.*

Retancho — Carcavelos — o mesmo que *retancha.*

Retanchôa — Salvaterra de Magos, Algarve — o mesmo que *retancha.*

Retouçoar — Alentejo — o mesmo que *respigar.*

Retouchoar — Torres Novas — retanchar, fazer a *retancha.*

Retrancha — Cartaxo — o mesmo que *retancha.*

Revergar a videira — Vouzela — fazer a *empa.*

Revesa — Ribatejo — substituição do gado bravo no serviço da lavoura por gado mirandez.

É considerável a vantagem desta substituição, visto que duas juntas de mirandezes fazem tanto serviço à charrua como quatro de gado bravo.

Revolta — Douro — fazer a *revolta* consiste em os homens que trabalham no lagar trazerem à superfície a uva que durante o *córte da uva* caiu intacta no fundo, fugindo à pisa.

Vid. *cortar o lagar, córte da uva.*

Revolução — córte de todas as árvores de uma determinada área seguida, com certa idade.

Regueira (1) — Bairrada — vala por onde corre água nascidiça.

Regueira (2) — Ilhavo — depressão natural ou artificial do solo, onde se mantém água parada.

Rima (1) — Chaves — monte de estrume.

Rima (2) — Antigo — fenda, fisga.

«Esteve vendo por uma rima da porta».

«Rimar alhos com bugalhos — dizer coisas disparatadas» — Eufr.

Ripar — Sul — desengaçar a uva.

Ripanço — Várias regiões — engaço, ancinho com dentes de ferro.

Riscar (1) — Beira Alta — debulha de espigas de milho à mão.

Vid. *desbolhar, escarunhar.*

Riscar (2) — Açôres — lavrar superficialmente, para cobrir o tremoço semeado.

Robra — Trás os-Montes — o mesmo que *alborque.*

Vid. *alborque, rébora.*

Rocada (1) — Minho — a porção de lã ou linho, etc. que se põe na roca para ser fiada.

Vid. *carrapicho de lã.*

Rocada (2) — Beira Alta — soneca.

Vid. *roncada.*

Rocavem — Algumas regiães — cabeçalho do carro.

Roça — Lousada — o mesmo que *rapa.*

Vid. *rapa* (3).

Roçar a terra — Castelo de Vide — roçar mato.

Roçar a vinha — Torres Vedras — raspar a erva.

Rocio (1) — Antigo — campo publico, junto do povoado, para pascigo comum.

Vid. *coutada, couto.*

Rocio (2) — Beira Alta — o mesmo que *quinteiro*.

Vid. *quinteiro* (1).

Roclar — Alentejo — o mesmo que *sarnicar*.

Vid. *sarnicar*.

Roço — Covilhã — surriba.

Vid. *rossio, rosso*.

Rodas — Minho — andares de pernadas da uveiras.

Vid. *trepas*.

Rodavinho — Vulgar — o mesmo que *tampos do lagar*.

Rodeadoiro — Aveiro — altura em que, em um caminho estreito, um carro pode dar volta.

Rodeal — Vouzela — linha de videiras que limitam os socalcos.

Rodeio — Beira Baixa — diz-se assim o descanço do rebanho durante o dia.

Vid. *amoroar*.

Rodilha (1) — Norte — o mesmo que *moira*.

Vid. *moira, rodoiça, sogra*.

Rodilha (2) — Minho — joelho.

Rodilho — Beira Baixa — calço cilindrico, de madeira, que se coloca debaixo da mó a picar ou de qualquer outro objecto pesado, para mais facilmente se deslocar.

Vid. *rôlo*.

Rodizio — Colares — denomina-se assim a zona vinícola que se encontra na encosta suave que desce da Adraga até à ribeira, com exposição N. E.

É aqui que se colhe os vinhos menos bons da região de Colares, oficialmente demarcada.

Vid. *espadanal, marinha*.

Rodoiça — Vulgar — o mesmo que *moira*.

Vid. *moira, rodilha, sógra*.

Rodriga (1) — Douro, Trás-os-Montes — tutor da videira, do feijoeiro.

Rodriga (2) — Douro — o mesmo que *pau de espera*.

Vid. *pau de espera, supapo*.

Rodriga (3) — Douro — empa.

Rodrigar — Douro, Trás-os-Montes — empar.

Roedouro — «pascigo constituído por rebentos de tojo, piorno, estevas, renovos de cavalhiços e carrasqueiros, assim como de rama de sobreiros, zambugeiros e oliveira, que muitas vezes mais valem e mais nutrem o gado

que a erva sêca e palha podre, isto até que chegue o bamburral da primavera, que é o que o desencabela do mau pêlo e limpa de toda a lazeira» — S. Bernardo de Lima.

Vid. *agostadouros, invernadouros, lamas do povo, lameiros.*

Róga — Douro — o pessoal contractado fóra do lugar para a vindima.

Rogada — Barcelos — gente que oferece serviços gratuitos aos visinhos.

Vid. *juntada.*

Rogador — Douro — aquele que contracta a *róga.*

Rojos — Pinhal de Leiria — «achas que se encontram nos nós dos pinheiros».

Vid. *achas* (2).

Rolar (1) — Vulgar — cortar em rolos ou tóros o tronco de uma árvore.

Rolar (2) — cortar uma planta pelo tronco, abaixo das primeiras ramificações, afim de que aí renove ou para que aí seja enxertada.

Vid. *decote* (3).

Rolar (3) — cortar o tronco junto à terra — S. Pimentel.

Vid. *decote* (2).

Rolar (4) — colher as vergonteias dos soutos explorados em talhadio. — S. Pimentel.

Roleiro — Algumas regiões — o mesmo que *rolheiro.*

Rolheiro (1) — Minho — mêda de caruma ou de palha.

Rolheiro (2) — Alentejo — mêda cónica de trigo, de palha, etc.

Vid. *carocha, frascal, mêda, serra.*

Rolheiro (3) — Beira Alta — milho (planta completa) amontoada no campo à espera de seguir para a eira, para ser malhado.

Vid. *mornal.*

Rolheiro de água — Antigo — torrente, redemoínho de água.

Rôlo — Norte — o mesmo que *rodilho.*

Vid. *rodilho.*

Romeia — Trás-os-Montes — medida de capacidade igual a 7,5 litros.

Há localidades onde se lhe dá o valor de meio cantaro, ou sejam 6,5 litros. E é nessas localidades que, em vez de romeia, tem o nome de *remeia.*

Vid. *cantaro, remeia.*

No concelho de Chaves, há lugares em que a *romeia* tem a capacidade de 6 litros, e outros em que essa capacidade não vai além de 2 litros.

Rompeção — Setubal — surriba.

Romper — Leiria — surribar.

Romper a terra — Salvaterra de Magos — surribar.

Romper matos — Antigo — «entrar neles com trabalho ; roçá-los e desmontá-los» — S. Bluteau.

Rompimento — Douro — surriba.

Roncada — Beira Alta — o mesmo que *rocada*.

Vid. *rocada*.

Ronha — Santarém — excrescência lenhosa (tumor) da cêpa.

Roqueira — Minho — correia da roca que liga a rocada.

Vid. *baraça, cartela, espicha* (2).

Roquete — o mesmo que entrosa.

Vid. *entrosa, lanterna*.

Rosário — Trás-os-Montes — espuma que se forma e persiste na aguardente, depois de batida no copo.

Rosela — Alentejo — diz-se assim a flôr do sargaço.

Rosquilha — Ilha da Madeira — volta que a videira dá na empa.

Rossio — Pinhel — o mesmo que *roço*.

Vid. *roço, rosso, rota*.

Rosso — Pinhel — o mesmo que *rossio*.

Rostelo — Antigo — germen da raíz.

Rota — Minho — surriba a vala.

Rotar — Trás-os-Montes — romper, surribar.

Rotear — Tarouca — o mesmo que *rotar*.

Roupa da polé — Minho — fato de trabalho.

Vid. *fato de sémanar*.

Roupa inutil — Ribatejo — ramos da videira que não têem fruto.

Roupeiro (1) — Beira Baixa — queijeiro.

Roupeiro (2) — Alentejo — pastor de ovelhas.

Rua — Minho — quinteiro, pátio.

Rubias — Minho — nuvens.

Ruivas — Minho — o mesmo que *rubias*.

«Ruivas ao Nascente,
Chuva de repente».

«Quando estão as ruivas ao mar,
Pega nos bois e vai lavrar».

«Rubias ao Nascente,
Desapõe e vem-te (vem-te embora)».

J. Leite de Vasconcelos em «*Tradições Populares de Portugal*».

Rujão — Ribatejo — o mesmo que *rastão*.

Russo — Minho — termo usado para chamar o porco.

S

Sabido — Minho — renda certa a pagar por uma propriedade.

Sabido (pão) — Minho — certo numero de medidas de pão (milho) que se paga de renda ou fôro.

Sacavinhos — Minho — o mesmo que *balseiros*.

Vid. *balseiros, lampadários, redeas.*

Sacha da erva — Minho — terceira sacha do milho, feita na ocasião em que se semeia ervas nos milharaes.

Vid. *arrenda, pica.*

Sachão — Alentejo — grande sacho: pá forte, estreita e muito comprida.

Vid. *alferce, enxadão.*

Sacho de bico — Douro — sacho com o feitio de lança que os feitores usam.

É o seu bastão de comando e constitue também uma arma de defesa.

Sacho de mão — Vulgar — pequeno sacho de ferro lanceolado, cabo curto e curvo, de ferro e pega de madeira, usado nos jardins, para sachar pequenos canteiros e vasos.

Vid. *sacholinho.*

Sachola (1) — Anadia — enxada de pontas com pêta.

Vid. *alvião, enxada de pontas.*

Sachola (2) — Diversos pontos do País — enxada rasa; sem pontas, nem pêta.

Sachola (3) — Arruda dos Vinhos — sacha ou redra da vinha.

Sacholar — Arruda dos Vinhos — sachar.

Sacholar trigo — Cadafaes — semear trigo à enxada.

Sacholinho — Douro — o mesmo que *sacho de mão.*

Saco de cinco alqueires — Portalegre — saco com $1^m,20 \times 0^m,45$.

Saco de comissão — Portalegre — sacos de 100 litros, cujo comprimento é inferior $1^m,20$ e a largura superior a $0^m,45$.

Saco de letreiro — Portalegre — saco igual ao de 5 alqueires, mas que tem a mais as iniciais do dono.

Saia — Algumas regiões — paredes do tanque do moínho de azeitona.

Vid. *guarda*, *pio*, *vaza*.

Saibra — Douro — surriba.

Vid. *saibrada*, *saibramento*.

Saibrada — Beira Alta — o mesmo que *saibra*.

Saibramento — Douro — o mesmo que *saibra*.

Saibrar a vinha — Douro, antigo, — «dar-lhe uma cava funda (2 ou 3 palmos), de anos a anos.

Vid. *rachar uma vinha*.

Esta prática antiga de «saibrar a vinha», que a nossa viticultura, lamentavelmente esqueceu, foi bem pensada e era de todo o ponto vantajosa, no aspecto económico.

Modernamente, apareceu em Itália a propaganda de um novo amanho da vinha, por se reconhecer que os seus efeitos são de decidido proveito para as plantas, e a que ali se dá o nome de «scasso».

Ora, verifica-se que este «scasso» é precisamente o nosso velho «saibrar a vinha», ou seja uma surriba parcial — nas entrelinhas — que se efectuava periòdicamente.

Em boa verdade — embora o terreno destinado à plantação da vinha tenha sido, *como deve ser*, bem surribada, tanto pelo que respeita à profundidade, como ao processo de execução da surriba — esse terreno sofre redução das suas propriedades físicas convenientes, através do tempo, mercê da gravidade e do movimento do pessoal que na vinha trabalha.

Resulta daqui que esse mesmo terreno vai perdendo, por exemplo, permeabilidade para a água e ar que, necessariamente, devem circular facilmente, para que a complicada actividade química e biológica que no seio do terreno agrícola deve verificar-se, se passe nas condições mais favoraveis à vida desafogada da planta.

Se tal se não der, essa planta sofre e, conseqüentemente, os rendimentos baixam notavelmente.

Assim sendo, *saibre-se a vinha*, nos termos em que se praticou já em Portugal, e como se pratica o «scasso», em Itália, pois muito há a ganhar com isso, quer pelo que se refere à produção de cada ano, quer pelo que respeita ao bem estar e duração da vinha.

E isto, mesmo que se tenha preparado muito bem o terreno para plantar essa vinha.

Vid. *surriba à faxa e funis*.

Sairinho — Vale da Vilariça — zona agrícola, de meia encosta, situada margem esquerda da ribeira.

Salão (1) — Ilha da Madeira — diz-se assim um terreno que é derivado da laterite e tem côr vermelha.

Salão (2) — Braga — denomina-se assim o sob-solo.

Salário molhado — Ribatejo — aquele que é constituido por certa quantia e de comer.

Vid. *sêco* (*trabalhador a*).

Salgadeira — Beira Baixa — diz-se assim o resguardo onde se acolhem, nas touradas, aqueles que fogem à arremetida dos toiros e onde caem de cambolhada.

Salpicar — Ilha Graciosa — estrumar.

Salseiro — Braga — o ramo da videira que, na latada, depois da empa, se solta e fica pendente.

Salta podão — Açôres — talão com três gomos.

Vid. *galhos*, *polegar*.

Samoucar — Torres Vedras — debulhar o milho.

Vid. *desbolhar*, *escarunhar*, *malhada*, *riscar*.

Samouco — Torres Vedras — denomina-se assim o carolo do milho.

Vid. *casulo*.

Sangra (1) — Turcifal — drenagem.

Sangra (2) — Douro e outras regiões — o mesmo que *alpiche*.

Vid. *água ruça*, *amurca*, *azinagre*.

Sangradeira — Mação — denomina-se assim a faca com que se mata porcos.

Sangrar — Torres Vedras — tirar mosto do recipiente, quando trasborda durante a fermentação.

Sangrar o lagar — envasilhar o vinho.

Santa Maria de Entre-os Arcos — Minho — vinho.

Os malhadores designam assim o vinho que, em côro, reclamam ao patrão, quando êle aparece, ao findar a malhada.

Vid. *ande-o-binho*.

Santinha — Santarém — medida de vinho que, na tirada, se não conta e vai a favor do comprador.

São os nossos pecados — Vila nova de Fôscoa — chuvas abundantes e pesadas que sobrevem a uma estiagem e prejudicam a agricultura.

Vid. *é a fim do mundo*, *graça de Deus*.

«Há sol que rega
E chuva que séca».

J. Leite de Vasconcellos

Diz-se na Beira Alta, e não se diz mal.

Sapada — Douro — muro caído, com escorregamento de parte da terra que ele segurava.

Vid. *assapada.*

Sapeira — Braga (Antigo) — dizia-se assim o alçapão quadrado que os toneis tinham no bojo e por onde se fazia a limpeza.

Correspondia ao postigo que de há muito se usa, aberto no tampo da frente.

Sardoeira — Minho — mildio.

Sarnicar — Alcobaça — arte popular de recortar, gravar.

Vid. *roclar, sarnico.*

Sarnico — Alcobaça — objecto enfeitado: bolo, polverinho, roca, etc.

«Enquanto a manada
Anda apascentando,
Ele lavra cantando,
A roca pintada...»

Rodrigues Lobo

Vid. *roclar.*

Sarro do favo da colmeia — «depósito de pólen para a alimentação das abelhas» — F. Lapa.

Sazão (terra em) — Várias regiões — o mesmo que *terra azada.*

Vid. *terra azada, terra de ensejo.*

Sêba — Açôres — cabelame radicular da videira.

Séba — Algarve — estrume constituido por plantas marinhas, sobretudo a *Facus lorei.* — F. Lapa.

Vid. *flôr de Maio, golfo, molisso, rapilho.*

Seção — Minha — humidade,

Vid. *asseçoar, sessão* (2).

Séga (1) — Várias regiões — o mesmo que *segáda.*

Séga (2) — Marão — (que na «Enciclopédia Portuguesa», de Maximiliano de Lemos, de que copio a figura correspondente, se diz «Céga») é,

como se vê, um arado, o mais primitivo, pois que, efectivamente, só tem como orgão activo a séga, que lhe dá o nome. (Fig. 20).

Vid. *ceita*.

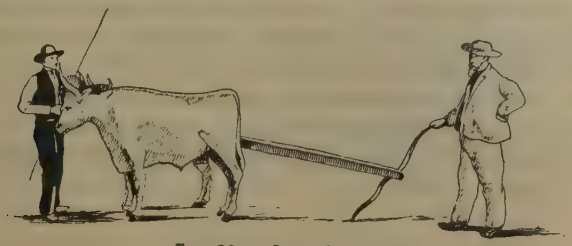


Fig. 20 — Séga do Marão

Este arado miserável anda, quanto à sua eficiência, por aquele que Ceres utilizou para acudir ao mundo faminto:

> «Quando já nem Dodona alimentar-nos pode,
> Co'a invenção de lavrar Ceres ao Mundo acode».

Como se vê, Ceres já utilizou o «gancho de pau» — com que primitivamente se esgravatava o solo, a braço — movido pela junta de bois. (Fig. 21).

A este «gancho de pau» foram mais tarde adaptados o dente de ferro ou «lança» e a rabiça, pelos romanos, e que, algo modificado, ainda se vê utilizado com certa largueza no nosso pais, tendo ainda às vezes, o complemento de uma séga.

Igualmente se vê ainda generalizado o uso da «charrua», ou o antigo «arado grego», que não é mais do que o «arado romano» referido, tendo adaptadas duas «asas» (tabuas direitas — uma de cada lado do dente ou relha), à guisa de aivecas.

Fig. 21 — Arado de Ceres

De par com este apetrecha-

mento tão rudimentar, usa-se bastante o chamado charrueco americanó, que não vai muito longe na eficiência do seu trabalho, mas que em todo o caso, representa progresso considerável, em comparação com o arado e charrua acima indicados e, mormente, com a «séga», com aquele outro arado que ainda se vê trabalhar na «Campina» de Faro (Fig. 22), e também com diversos dos arados com que no Minho se cultiva a terra daquela famosa e rica região, tais como o *arado leveiro*, a *aravessa*, o *assulque*, etc. de Trás-os-Montes.

Além disso, felizmente, também já se utiliza em Portugal maquina-

Fig. 22 — Arado do Algarve

naria aperfeiçoada e magnifica, mas em boa verdade, em proporção que está muito longe do que é absolutamente necessário.

Tudo isto denuncia um atrazo da nossa agricultura que desconcerta, confrange e afecta notavelmente o resultado económico da exploração do solo agrícola nacional.

Por estas e outras razões de labor muito imperfeito é que — sendo Portugal um país «essencialmente agrícola» — digo eu: pelas condições de meio com que a natureza o favoreceu (por mais que isto se queira negar), mas não essencialmente agrícola pelos resultados económicos colhidos — é que, repito, os esforços constantes e formidáveis, que a nossa operosa e paciente lavoura faz para produzir, são, em grande parte, baldados.

É, realmente, muito grande o atrazo técnico em que a nossa agricultura se encontra, subjugada, em grande parte, salvas as excepções honrosas, pelo pêso imenso da tradição secular a que é urgente e humano furtá-la, mas com saber e critério, que não condenar cegamente a «rotina» que, valha a verdade, muito tem de bom, mas de mistura com erros e crenças incompreensíveis na época presente.

Assim, Portugal passará a ser de facto um país «essencialmente agrícola», no mais alto sentido da palavra; surgirá o desafogo da Nação,

a remuneração condigna do produtor; beneficiará o consumidor e aumentarão os reditos dos cofres públicos.

Finalmente, um caso curioso, ainda a propósito dos arados, e do meu conhecimento directo.

Não é hoje, nem já era então regra, semelhante prática, bem sei, mas tive ocasião de ver com mágua, como homem, como português e como técnico — ao dirigir-me a Castelo Branco, para iniciar as minhas primeiras funções oficiais, a seguir à conclusão do meu curso — um pequeno arado primitivo, em que o próprio dente era de madeira, em acção, à entrada naquele distrito, puxado por um homem emparelhado com um burro lazarento!

Nunca mais tive ocasião de observar caso identico. Contudo, não é caso virgem vêr nas nossas regiões serranas instrumentos idênticos em trabalho e cuja tracção é feita por um ou dois seres humanos e, quantas vezes, pelo casal que explora a courela!...

Há que concordar que é devéras chocante que no século XX, e em país civilizado, se faça agricultura por tal maneira e com tal maquinaria, visto como, além de anti-económico, é degradante.

Muito se tem caminhado, sem dúvida.

Mas com que atrazo!

E quanto há a avançar, santo Deus...

Segáda — Chaves — ceifa.

«O pai... foi às *segadas* ganhar a vida» — Camilo.

Vid. *séga* (1).

Seguir a andina dos pais — Quando Vicente Coelho Seabra Silva e Telles — autor da *Memória sôbre a cultura das videiras e a manufatura dos vinho,* laureada pela Academia Real das Ciências de Lisboa, em 1790 — dava conselhos aos seus patrícios sôbre a vantagem de modificações a fazer nas práticas culturais, respondiam êles: «pelo seguro queremos seguir a andaina dos nossos pais».

Segurar a poda — Santarém — gemer a vara na empa.

E dizem muito bem. É perfeito.

Segundo dente — Almada — a segunda metade da manta que é cortada pelos dois homens que trabalham ao lado dos que fazem o *primeiro dente.*

Os dois homens, que restam dos seis que a manta comporta, terminam a abertura das valeiras abertas no 1.° e no 2.° dente.

Vid. *ir à lavadoira, ir à rabeira, manta, primeiro dente.*

Seita — Sernache do Bonjardim — leiva formada pelo *vessadouro* (arado).

Segurelha — Beira Baixa — peça de ferro, encastrada na face inferior da mó, e na qual se fixa o veio que liga o rodizio à mesma mó.

Seivar (1) (a videira) — Salvaterra de Magos — abrolhar, desabrochar.

Seivar (2) (a videira) — Trás-os-Montes — *chorar.*

Vid. *choro* (2).

Selipa — Algarve — o mesmo que *solipa.*

Semear em cabelo — Várias regiões — sementeira em terreno sem prévia preparação pela lavoura.

Vid. *semear em cru, sementeira à face.*

Semear em cru — Douro — o mesmo que *semear em cabelo.*

Vid. *sementeira à face.*

Semear à fôlha — Douro — sementeira ora numa fôlha, ora noutra, para que haja descanço do terreno.

Semear à leira — Torres Vedras — em linhas.

Semente (1) — Douro (antigo) — o mesmo que *planta.*

Vid. *planta.*

Semente (2) — Trás-os-Montes — estaca de videira para plantar.

Semente de enxertar — Trás-os-Montes — o mesmo que *prumo.*

Sementeira à estona — Alcobaça — aquela que é feita em terreno cavado com *rapão*, o qual se mete no fundo do rêgo.

Vid. *rapão.*

Sementeira à estono — Ribatejo — o mesmo que *sementeira à estona.*

Sementeira à face — Alentejo — o mesmo que *semear em cabelo.*

Sementeira a suco — Trás-os-Montes — aquela que se faz em regos abertos com o arado.

Vid. *assulque.*

Sementeira com vaca coxa — Figueira de Castelo Rodrigo — aquela que é feita em termos de aproveitar o periodo mais favorável — de 15 de Setembro até ao fim de Outubro.

Semilha — Ilha da Madeira — batata comum.

Vid. *batata.*

Sequeiro — Ilha da Madeira — árvore em volta da qual se faz a mêda do milho que se pretende expôr à acção do sol.

Serandar (1) — Beira Alta — seroar.

Nestes serões — que se realizam também, normalmente, durante o inverno, nas aldeias do districto de Aveiro — reünem-se raparigas e mulheres para fiar, coser, etc. e, principalmente para conversar (as de idade) e para cantar e dançar, as novas, sobretudo depois que chegam os rapazes com violas, harmónios, etc.

Vid. *fiadouro.*

Serandar (2) — cirandar (dança popular):

«Ó seranda (ciranda), ó cirandinha,
Vamos nós a serandar,
Vamos dar a meia volta,
Outra meia vamos dar».

Serandão — Castelo Branco, S. Miguel d'Ache — desengaçador de ripas.

Sereno — Minho — diz-se o vento frio, quando sopra de noite.

Serra (1) — Santo Tirso — monte de espigas de milho prontas para serem malhadas.

Serra (2) — Cabrela — monte de feno, palha, etc.

Vid. *rolheiro.*

Serrar — Douro — atempar.

Vid. *agostamento.*

Serrinhas — Sernache do Bonjardim — serradores.

Serviço de ensejo — Estremadura — aquele que só se faz em boas condições económicas, quanto às despesas e ao bom efeito, em determinada época.

Vid. *serviço de pancada, terra azada, terra de ensejo.*

Serviço de pancada — Torres Vedras — o mesmo que *serviço de ensejo.*

Sessão (1) — Ilha de S. Miguel — o mesmo que *assessão.*

Sessão (2) — Maia — humidade do terreno.

Vid. *seção.*

Séteira — Sernache do Bonjardim — abertura do cubo por onde passa a água que acciona o rodízio do moínho.

Seve (1) — Beiras — sebe do carro de bois: tecido de vergas (vergontear de vime), com que se cerca o taboleiro do carra para amparar a carga.

Vid. *caniça* (1).

Seve (2) — Antigo — seiva.

«Os vicios te corrompem a *seve* da vida» — A. Herculano.

Sevino — Alentejo — o mesmo que *sovino*. Mas o *sevino* é de pau.

Sieiro — Trás-os-Montes — vento N. E.

Na região do Barroso tem o nome de sieiro o vento leste, que predomina no Outono e no inverno, e que o lavrador considera benéfico para a cultura dos cereais.

Silveira — Minho — foice roçadoira.

Sina — Beira Alta — sinal natural (monte, rocha, etc.), ou artificial (marco, por exemplo), que marca os limites de qualquer povoação.

Singeleiro (1) — Portalegre — proprietário rural que explora as suas terras, que não excedem 200 hectares, e que, em geral, não teem mais de 10 empregados.

É o chamado, ali, pequeno lavrador.

Singeleiro (2) — o que lavra com um singel (uma junta de bois).

Sirôco (vento) — Beja — o mesmo que *charôco* (*vento*).

Soberano (1) — Colares — vara de vinho.

Soberano (2) — Açôres, Ilha de S. Miguel — videira alta e de cepa grossa.

Soberano (3) — Açôres — cepa velha ; vara comprida.

Soberba — Mafra — videira exuberante.

Vid. *vinha engaleirada*.

Sobeu — Minho — tamoeiro.

Vid. *soveio, soveiro*.

Sobradinho — Mação — sotão.

Sobre resteva — Ribatejo — lavoura que se pratica logo a seguir à ceifa.

Sobreira — Alentejo — sobreiro velho.

«A sobreira é, para o lavrador, como a ovelha, porque tudo quanto produz lhe dá interêsse». (Évora).

Sobrêlha — Algarve — sobrolho, sobrancelha.

Socadoiro — Minho — arado com que se mergeia a cultura do centeio.

Vid. *arado leveiro*.

Socairo — Ribatejo — correia que passa pelo orifício horizontal do cabeçalho do carro de bois e vai prender as suas extremidades nos dentes interiores do cangalho, para evitar que, nas descidas, o carro fuja, e também para que o carro possa recuar pelo esforço dos bois.

Vid. *arrecuadeira, estrobo, passadeira.*

Socalco — Douro — a area de terreno compreedida entre dois *calços* ou muros de suporte consecutivos.

Vid. *arrêto, calço* (1 e 2), *geio, patareu, surriba, taboleiro, terrado.*

Sóga — Vulgar — corda ou correia que prende os bois pela cabeça, mediante a qual o condutor os guia.

«Que o interêsse conduz como boi pela sóga» — Castilho.

Sogra — Várias regiões — o mesmo que *moira.*

«Com uma bilha de leite bem assente numa *sogra* à cabeça» — Fil. Elyseo.

Vid. *moira.*

Soitoira — Trás-os-Montes — foicinho.

Vid. *chantoira.*

Sol (avessa de) — Torres Vedras — diz-se a encosta exposta a W ou a N. W.

Solada — Alentejo — a azeitona que depois do varejamento se encontra na área da projecção da copa da oliveira.

Soladas — Matozinhos — o mesmo que *solas.*

Solas — Leiria — apeiros que sujeitam o gado à charrua.

Vid. *soladas.*

Solêtas — Minho — chinélos.

Solina — Alentejo — soalheira, sol rijo.

Vid. *réssa.*

Solinhar — Cascais — *fazer o solinho.*

Vid. *dar solinho, fazer o solinho.*

Solinho (1) — Carcavelos — terreno que fica a meteorizar.

Solinho (2) — Bairrada — o mesmo que *fazer o solinho.*

Solipa — Algarve — o mesmo que *argau* (1).

Vid. *selipa.*

Solta — Trás-os-Montes — espaço limitado nos lameiros, em que os bovinos pastam em cada dia.

Soltar a poça — Sernache do Bonjardim — abrir o *buço*, levantando o *engenho*.

Vid. *buço, engenho, poça* (4).

Solteira (cultura do milho) — Ilha de S. Miguel — diz-se assim aquela que não é precedida da de fava, na mesma folha, como é usual praticar-se na ilha.

Somblacho — Alentejo — o mesmo que *sombracho*.

Vid. *sombracho* (2).

Sombra — «castanheiros que se deixam para serem abatidos no inverno seguinte ao da exploração geral e debaixo dos quais se colocam as madeiras do corte feito e aí são trabalhadas. Assim, essas madeiras enxugam mais devagar e portanto não empenam, nem fendem, e os operários trabalham livres da acção directa do sol» — S. Pimentel.

Sombra (meia) — Vulgar — defesa contra a luz intensa sobre as plantas e abrigo contra as geadas.

Vid. *sombracho* (1).

Sombracho (1) — o mesmo que *sombra* (*meia*).

Sombracho (2) — Alentejo — cabana de ramos sob que se abrigam os jornaleiros à hora do descanço e onde, durante a faina da debulha, lhes é permitido fumar.

Vid. *somblacho*.

Sombracho (3) — Beja — defêsa das uvas contra o escaldão, produzido pela acção directa do sol, feita com ervas.

Sonascar o forno — Ilhavo — mexer as brasas do forno, deslocando-as violentamente em todos os sentidos, antes de deitar o pão.

Mestre Ferreira Lapa — na sua obra excelente *Tecnologia Rural* — descreve assim a operação:

«Logo que o combustível ardeu todo, e foi distribuido com o *atiçador* de ferro por todos os pontos do lar, puxa-se com o *rodo* de pau a borralheira ao centro do forno e com a *pá* de ferro retira-se a maior parte da cinza, ajuntando o resto do borralho a um lado da boca do forno, sobre o qual se coloca de quando em quando uma pequena acha de lenha chamada *vista*, porque ardendo com labareda, alumia ou dá vista ao interior do forno, como é preciso, para se poder enfornar o pão. Em seguida *varre-se* o lar da ultima cinza com o *varredouro* ou *escovalho*, que é um pau, tendo na extremidade um rodilho de panos molhados».

Soquideira — Trás-os-Montes — bôca.

Soquir — Trás-os-Montes — comer.

Sôro verde — o mesmo que *rescaldo*.

Vid. *rescaldo*.

Sorte (1) — Norte — propriedade agrícola.

Sorte (2) — Sernache do Bonjardim — terra de mato não murada, mas bem limitada por marcos.

Vid. *bouça, sorte de mato*.

Sorte assinalada — Folgosinho — diz-se a folha de terreno em que o seu titular, por sorteio, deu várias cavadelas em cruz, significando assim a a sua aceitação e posse.

Vid. artigo sobre *espigueiro*.

Sorte de mato — Norte — o mesmo que *sorte* (2).

Sortes de cruz — Folgosinho — diz-se assim as folhas cuja exploração pertence à Junta de Freguesia.

Vid. *espigueiro*, artigo.

Souto bravo — Trás-os-Montes e Beira — aquele que se destina à produção de madeira.

Souto de madeira — o mesmo que *souto bravo*.

Vid. *castinçal, souto bravo*.

Souto manso — Trás-os-Montes e Beira — o que se explora pelo fruto.

Souto raso — aquele que é explorado em talhadio, de 4 em 4 ou de 5 em 5 anos.

Vid. *souto bravo*.

Sóva (1) — Douro — repisa da lagarada para fazer baixar a manta. É o recalque.

Vid. *picar, pisão*, artigo.

Sóva (2) — Douro — repisa do bagaço de uvas com água, para o fabrico de água-pé.

Soveio — Minho — tamoeiro.

Vid. *sobeu, soveiro*.

Soveiro — Minho — tamoeiro.

Vid. *sobeu, soveiro*.

Sovino — Alentejo — estilete com que se abre a capela da espiga do milho nas *escapeladas*.

Vid. *bicos, esfolhador, furão, sevino*.

Subáda — Braga — o mesmo que *pisada*.

Sucalco (1) — Douro — o mesmo que *socalco*.

Sucalco (2) — Vouzela — área limitada pelo *rodeal*.

Vid. *rodeal*.

Suchio — Douro — denomina-se assim a mobilização do terreno, complementar da valeira que se abre na surriba, e que se pratica imediatamente a seguir à colocação das plantas no seu lugar, oferecendo-se por esta maneira às videiras um maior cubo de terra e em melhores condições e com a qual se completa a operação da plantação.

Vid. *suchio pelo pé, suchio varrido, sorriba à faxa e funis.*

Suchia pelo pé — Douro — o mesmo que *suchio.*

Suchio varrido — Douro — o mesmo que *suchio e suchio pelo pé.*

Sugo (1) — Ribatejo — excesso de gordura do leite de ovelha.

«Na queijaria tira-se êste excesso, passando o leite por seis coadeiras : 2 de lã e 4 de pano cru, lançando-se prèviamente na coadeira uma mão cheia de sal par cada 30 litros de leite a coar».

Sugo (2) — Norte — tem êste nome o líquido negro, viscoso e mais ou menos mal cheiroso que, nas aldeias do norte, pelo menos, se vê escorrer, através das paredes dos curraes, para os pátios e para a via pública.

«O estrume está tão sugado que escorre pelos carros fóra e a melhor parte não vai ao campo».

Em verdade, este sugo é parte rica de estrume e aquela que mais imediata e proveitosamente se póde pôr à disposição das plantas e à qual o nosso homem do campo, por ignorância ou desleixo, ou ambas as razões, não liga importância alguma.

Assim, perde uma complexa e inestimável substância fertilizante, que o é, tanto pela riquesa propriamente dita, como pela rapidez com que exerce as suas benéficas funções, tanto físicas, como químicas e fisiológicas.

Tive, aqui há anos, ensejo de publicar, sôbre o caso, um ligeiro artigo de propaganda da boa prática agrícola e de cuja doutrina estou cada vez mais convencido, se é possível.

Dizia eu :

«O fabrico de estrume é um dos pontos em que a lavoura, em geral, está muito longe da verdade. E sem estrume, e bom estrume, *nunca* pode haver boas colheitas, tanto em quantidade como em qualidade.

Como regra, o lavrador não fornece à terra coisa que valha grande moeda, custando-lhe todavia dinheiro e canseiras. E a razão de tal engano está no defeituoso, ou, para melhor dizer, na ausência do fabrico dessa preciosa substância.

Será um exagero esta afirmação ?

Vejamos :

O lavrador tem os pavimentos dos seus estábulos impermeabilizados ?

Não. E por isso os líquidos produzidos pelos animais fogem-lhe através do solo e das paredes, indo — quantas vezes ! — correr livremente pela via pública, impestando o ambiente e causando nojo.

E sabe o lavrador o que perde com isso?

A maior parte dos elementos mais ricos que os animais expelem com as dejecções.

E estas perdas são tanto maiores quanto mais tempo se mantem as camas debaixo dos animais, porque, quanto mais velhas, mais facilmente deixam escorrer o sugo.

Além disso, intensifica-se aquele cheiro característico das habitações dos animais, cuja causa lhes prejudica os cascos e a vista, não sendo também benéfico à saúde das pessoas que freqüentemente entram ali.

E sabem o que significa esse cheiro ?

Camas velhas e perda de riquíssimos elementos fertilizantes.

Para onde vão as camas, quando saem dos estabulos, depois de todas as perdas acusadas e de terem posto os animais em um deplorável estado de *asseio ?*

Vão para qualquer canto do patio, onde se empilham sôbre um chão permeável, através do qual se infiltram riquezas, representadas pelo chorume que escorre ; e, quando muito, uma árvore amiga estende sobre essas pilhas os seus ramos e folhagem, protegendo-as da acção do ar para onde, apesar de tudo, se evola *ouro* também. E nestas condições se põe e mantem o estrume até à sua aplicação.

Mas não cessam nesse momento os saques a tão rico tesouro, pois que vai da pilha para o campo onde se distribue em montes que, durante dias e semanas, esperam que o lavrador o espalhe e enterre, continuando portanto a perder chorume que se infiltra e gases que se escapam para a atmosfera.

Certo é que êste chorume não é perdido para a cultura, pois que na própria terra se infiltra ; mas quantas vezes essa mesma infiltração, por excessiva, não causa prejuízos !

E a despeito de tudo isto, ainda o lavrador aufere algum benefício da aplicação daquilo a que chama estrume ; pode, porem, ficar certo de que, nas condições apontadas, tem perdido a maior parte da riqueza que o estrume possue.

De tudo isto se deduz que é da máxima conveniência higiénica e económica :

1.° — Que os estabulos sejam de pavimento impermeável;
2.° — Que as camas sejam renovadas com freqüência;
3.° — Que sôbre as camas seja lançada uma camada de terra bem sêca, com a espessura de $0^m,10$, pelo menos;
4.° — Qua haja uma montureira, onde se armazenem e manipulem os estrumes, isto é, todas as camas tiradas aos animais e todos os detrictos e águas sujas que na exploração e casa se produzam.

A montureira deve ter o pavimento impermeável e inclinado para o centro, e aqui deve haver a fossa ou cisterna com a respectiva bomba; deve ser coberta com um telhado de grande beiral, além do pavimento, para que seja tão difícil quanto possível, que o sol e a chuva incidam sôbre as mêdas de estrume.

Estas mêdas, que convém não excederem 2 metros de altura, devem ser cobertas com uma camada de terra de $0^m,15$ ou $0^m,20$ de espessura e não se lhes deve aplicar qualquer outro *fixador*, como gêsso cal, fosfatos, etc., pois tal prática seria origem de enormes perdas.

Isto, é claro, desde que se não trate de estrumes, cuja aplicação seja, por assim dizer, imediata. Sendo destinada à demora de mêses na montureira, como geralmente sucede, de modo nenhum é vantajoso o emprego dos tais *fixadores*.

Desde que se pratique o que fica indicado e se fuja à péssima prática de se expôr o estrume no campo, muito antes da lavoura que o enterra, é seguro um alto benefício para o lavrador e para a economia nacional».

Sugo do velo — «gordura ou untuosidade da lã».

«Quanto mais, melhor é a lã: mais macia e elástica» — F. Lapa.

Sulfatada — Trás-os-Montes — aplicação da calda bordeleza na vinha.
Sumo de parreira — Norte — vinho.
Vid. *café frio, chá de parreira, morraça* (2), *tintinagre*.
Supapo — Douro — o mesmo que *pau de espera*.
Vid. *pau de supapo*.
Surraipa (1) — camada de areia aglomerada com materias ferruginosas e orgânicas, negra e impermeável, que se encontra por vezes nas areias terciárias, a pequena profundidade, e que, pela sua impermeabilidade e dureza, se torna imprópria para a cultura, mesmo do pinheiro — S. Pimentel.

Surraipa (2) Montemór-o-Velho — subsolo impermeável.
Surrapa — Antigo — o mesmo que *zurrapa*.

«Vinho, mas que se danou».

Surrar — Douro — *atempar*.
Vid. *agostamento, outonar* (3).
Surriada — Tarouca — gritaria que os trabalhadores fazem quando andam em trabalho pesado, para se animarem.
Surriba à faxa e funis — Antigo — o mesmo que *surriba à vala*.

A surriba — o trabalho fundamental da preparação do terreno destinado a ser explorado agricolamente — é de importância máxima para que a vida das plantas seja desafogada e para que, portanto, a exploração — em igualdade das demais circunstâncias — seja de resultados tão económicos quanto possível.

Sabe isto o lavrador, em geral, e afirma-o a ciência.

E assim estão de acordo todos quantos se interessam pela técnica cultural.

Entretanto, em muitos casos, este acordo não existe ou é precário quando se trate de executar: ou porque a lavoura erra, quanto à maneira como realiza a mobilização, ora virando todo o volume de terra cortado e agravando por isso, às vezes, defeitos que o solo desse terreno já tem; ora ainda, porque faz uma surriba parcial (surriba à vala) em vez de mobilizar igualmente toda a superfície — *surriba à manta* — salvo casos especiais que adeante se apontarão.

A lavoura *nunca* deve hesitar em preparar bem os terrenos que deseja submeter à cultura, seja qual fôr a espécie que vai explorar, seja anual ou vivaz, mas sobretudo quando se trate desta, não esquecendo contudo que a duração das plantas e o seu rendimento é, em certo modo e dentro de certos limites, proporcional à profundidade da surriba, quando feita nos termos dos bons principios e que já S. João Crisostomo preconisava quando dizia:

«Há algo mais escandaloso do que pretender semear sem campo, sem chuva e sem arado?»

«Os que se entregam a êste género de agricultura não colherão senão lugar no inferno».

Na verdade, a mobilização funda dos terrenos que se destinam à cultura, tem funções multíplas e tôdas da maior vantagem económica, visto que, por esta maneira, se regula a humidade, em termos de libertar

o sistema radicular das plantas dos excessos de águas no inverno e de acudirmos, por outro lado, e quanto possível, em justa medida, às necesdades instantes de água que a planta venha a ter no verão.

Além disso, a vida química e microbiológica do terreno, é muito facilitada e melhorada, o que tudo é de vantagem transcendente para a vida perfeita da planta.

Nestes termos, a cultura prosperará de maneira considerável, renderá mais e será muito maior a sua longividade, quando se trata de plantas vivazes.

Para que nos convençamos de que assim é, consideraremos a figura seguinte que se refere a experiências comparativas de rendimentos da cultura do milho, em função da profundidade das lavouras de preparação.

Verifica-se que os rendimentos são, em certo modo, proporcionais à

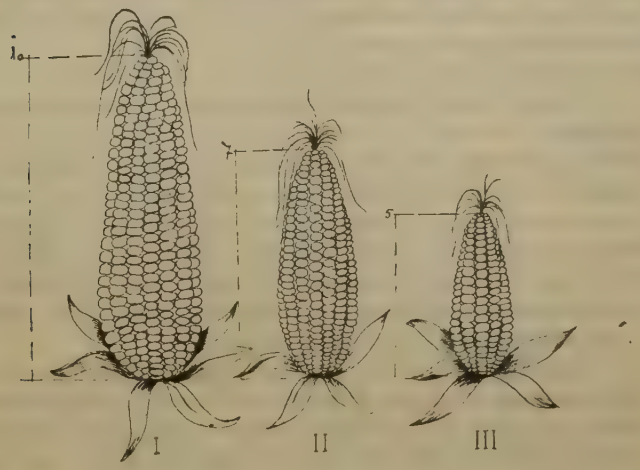


Fig. 23 — Surriba à faxa e funis

profundidade dessas lavouras de preparação: — colheita de 10, quando a lavoura foi de $0^m,80$ (I); a produção de 7 corresponde à lavoura de $0^m,50$ (II), e com a lavoura de $0^m,30$ a colheita foi de 5 (III). (Fig. 23).

Ora se a planta anual assim reage favoràvelmente, lógico é admitir que a planta vivaz deve corresponder melhor ainda ao benefício, visto que, como é natural, o seu sistema radicular se expande mais e necessita por isso de maior cubo de terra em condições de boa estação, tanto no ponto de vista físico, como químico e biológico.

De resto, tenho tido ocasião de observar por mais de uma vez, na minha já longa vida técnica, a influência manifesta e incontestável das más surribas na decadência prematura de vinhas, em diferentes regiões do nosso pais.

Por outro lado, é de velha e corrente observação na região duriense que as vinhas duram, em produção económica, muito mais tempo do que nas outras regiões e até do que as da feraz «Horta da Vilariça», onde as vinhas com 20 anos entram na decrepitude. E isto, evidentemente, pelo benifício das surribas fundas do Douro, que muito melhoram os terrenos que já pela sua textura natural, permitem a fácil penetração das raízes, etc,, ao passo que na Vilariça as surribas são superficiais e o subsolo é constituído por argila que não é rôta e por isso não permite a necessária expansão radicular, não funciona como regulador e reservatório necessários de humidade, nem permite a vida química e biológica conveniente e até indispensável.

É clássico e notável o caso de Clôs-Vogeot (Borgonha), onde as vinhas parece que chegam a durar 800 anos.

Ali, os terrenos são profundamente surribados e, além disso, são naturalmente rôtos, tal qual como os do Douro.

No caso especial de ser forçoso (?) executar a surriba à vala (à faxa e fusis), o que se verifica nos alcantilados da região duriense, por exemplo, julgo que terá algum interêsse dar aqui notícia da técnica tradicional dêste trabalho e plantação, que é feita concomitantemente.

Ali, as valas são abertas com direcção perpendicular à linha da inclinação ou pendor do terreno, variando a largura e a profundidade dessas valas, com o declíve da encosta a plantar e com a espessura do terreno, devido a afloramentos de rocha e à existência de pedra sôlta.

Quando o declive é moderado, a rocha é pouca e pouca também a pedra sôlta, a largura das valeiras orça por $1^{m},54$, e a profundidade, medida na parede superior, oscila entre $0^{m},90$ e $1^{m},30$. Iniciado o trabalho, nos primeiros $0^{m},66$ de largura da faxa, na parte inferior da valeira, vai-se colocando a pedra desagregada pela surriba e construindo com ela o muro *M* (Fig. 24), de suporte do *socalco* ou *calço* e nos $0^{m},88$ restantes da largura marcada e surribada é que se procede à plantação.

Apontada a plantação, encostando a planta à parede superior da valeira AA', corta-se a faxa de terra $ABB'A'$, com a largura de $0^{m},66$, operação esta que se diz na região duriense «fazer o suchio», «suchio pelo pé» ou «suchio varrido», e que, como é evidente, tem por fim dar maior largura à vala inicial $AA'A''A'''$ e, portanto, pôr à disposição das plantas maior quantidade de terra em condições convenientes.

Além disto, pratica-se o «descombramento», que é o acto de mobilisar uma porção de terra — $BCC'C''$ — na extensão de $0^m,66$ e igual profundidade, e que vai desde o suchio duma valeira até ao muro de suporte ou «geio». da valeira imediato.

Convém dizer que as valas devem ser separadas umas das outras por uma faxa de terreno cru, cuja largura seja, pelo menos, igual à das valas.

Quanto fica exposto, refere-se ao caso de em cada *socalco* se plantar

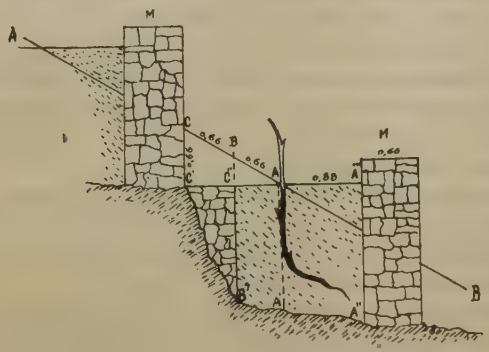


Fig. 24 — Surriba à faxa e funis

apenas uma linha de videiras, por virtude de o terreno ser demasiadamente inclinado.

Se a inclinação, por menos violenta, permitir mais de uma linha, abrem-se as valas pelo processo descrito, indo cada uma até à terra crua que deve separá-las e a que acima se fêz referência.

Pelo que respeita às dimensões da vala, *suchio* e *descombramento* — sempre que o terreno seja de menos má qualidade e a inclinação seja menor — podem, e até convém, que as valeiras sejam mais largas e e que, proporcionalmente, aumentem as dimensões do *suchio* e do *descombramento*.

Tudo depende do critério e do saber do dirigente dos trabalhos.

Em qualquer dos casos, é norma fazer-se o *solinho*.

Vid. *descombramento, fazer o solinho, solinhar, suchio, suchio pelo pé, suchio varrido.*

Como se vê, é, (ou era?), pela fôrça das circunstâncias que assim se procede, porque se assim não fôra, a surriba devia ser geral — «à manta».

E tanto na região em causa se considerava necessária a mobilização mais larga do terreno, que é tradicional praticar-se uma mobilização periódica, a que dão o nome de *saibrar a vinha*, e que é prática inteligente e da maior utilidade, pelas condições melhoradoras que oferece das propriedades físicas, químicas e biológicas do terreno que, através do tempo, se comprime demasiado, com prejuízo certo para o bem-estar das plantas. Em data relativamente recente, a Itália iniciou a propaganda duma operação idêntica a que dá o nome de «scasso».

Vid. *saibrar a vinha.*

Esta, a prática antiga e tradicional.

Em nossos dias contudo, mas já desde há bastantes anos, sei — e lê-se no novo e excelente trabalho «Práticas culturais nos vinhedos durienses antes e depois da invasão filoxerica — 1941 —», da autoria do operoso e distinto engenheiro-agrónomo Álvaro Moreira da Fonseca — que, mercê da fôrça das circunstâncias (agora reais e efectivas), é corrente no Douro fazer-se a surriba geral do terreno destinado à vinha, por se reconhecer as vantagens que atrás apontei.

Em verdade, o facto de as vinhas serem enxertadas — e por isso mais exigentes — por uma banda, e, por outra, a necessidade de produção mais abundante, que compense as grandes despesas da plantação e do grangeio, impõem semelhante procedimento, sem embargo de se empatar maior capital.

Mas como *economizar não é gastar pouco, mas sim gastar o necessário para que se colha o melhor resultado útil* — e é êste o caso sujeito — conclui-se que se não trata duma despesa voluptuária, mas sim duma «despesa útil» — das mais produtivas que a lavoura pode e deve fazer, como, cuido eu, acima ficou demonstrado.

Surriba aplancada — Alentejo — diz-se assim aquela que é feita a braço.

Vid. *surriba aplencada.*

Surriba aplencada — Alentejo — o mesmo que *surriba aplancada.*

Surriba de cara acima — Douro — denomina-se assim aquela em que os homens trabalham de baixo para cima, segundo a linha de inclinação do terreno.

Surriba de través — Douro — diz-se assim quando o trabalho é feito na direcção perpendicular à inclinação do terreno.

Surribão — Torres Novas — dá-se éste nome à porção de terra que se deixa crua nos extremos da propriedade surribada.

Vid. *cabeceira, cabeceiras, cabeceiros.*

Surruba — Alcácer do Sal — surriba.

Sustância — Ilhavo — fôrça da videira, robustez, vigor.

T

Taboleiro (1) — Antigo — o mesmo que *socalco*.

Taboleiro (2) — Ilha da Madeira — o mesmo que *tanque*.

Taborna (fazer a) — Beira Baixa — diz-se assim o facto vulgar de os filhos de donos de azeitona irem ao lagar com fatias de pão que, ali torram e mergulham na tarefa, no azeite ainda quente.

Tabuões — Monção — malhais semi-circulares.

Vid. *malhais*.

Taco — Trás-os-Montes — pequena refeição entre o almôço e o jantar.

Vid. *pêgo*.

Talão — Vulgar — o mesmo que *polegar*.

Vid. *polegar*.

Talca — Ilhavo — tributo pago pelos lavradores aos curas e priores da freguesia.

Talha (1) — Vulgar — 60 molhos de *motano*.

Vid. *motano*.

Talha (2) — Antigo — «o pau em que se marca, com certos golpes, o número de *talhas*.

Vid. *talha* (1).

Talha caida — Alentejo — diz-se assim aquela em que o vinho fermenta e cuja balsa, levantada durante a fermentação tumultuosa, cai por esta ser já fraca ou ter terminado.

Talhadeira — Minho — comporta de ferro pelo meio da qual se corta a água de rega dum rêgo para o seguinte.

Vid. *talhão*.

Talhão — Minho — o mesmo que *talhadeira*.

Talhar — Algarve — surribar.

Talhar uma camisa — Minho — diz-se assim quando o rapaz e a rapariga, que trabalham nos extremos da linha dos *arrincadores* do linho, se encontram, se abraçam, lutam e rebolam pelo chão e por fim se acalmam junto dos companheiros.

O caso, segundo Alberto Pimentel, passa-se assim:

«Quando se procede à *arrincada,* colocam-se em linha os rapazes e as raparigas, cada sexo à sua banda, de modo que saindo da fileira uma rapariga e ao mesmo tempo um rapaz, possam acasalar-se, dando conta certa.

Começando a faina nessa ordem de batalha, todos trabalham o mais que podem, mas o rapaz e a rapariga a quem coube lugar nas extremidades da linha, devem trabalhar mais que todos, avançando arrogantemente seara dentro, numa furia hilariante de *arrincada,* algumas vezes correndo a um lado e outro, de modo que êle e ela possam encontrar-se — sempre a malicia dêste mundo teve seus artifícios insidiosos — e abraçam-se a lutar e rebolar no chão como dois clowns no circo, dobrando os corpos num vai-vem de rodizio até que vão parar, ofegantes, aos pés dos outros trabalhadores.

Então levantam-se mui lestos e tomam lugar no meio da linha.

O par que ficou nos extremos repete a operação e, assim sucessivamente, até à conclusão da *arrincada.* É a folia no trabalho, com uns laivos, muito claros, de festa pagã, em que uma certa voluptuosidade de Sylvanos e Dryades em liberdade, se acoberta com a proverbial familiaridade, nem sempre inocente, dos costumes campestres».

Vid. *armadas, arrincada.*

Talhar uma horta — Torres Novas — diz-se assim o facto de dois cavadores, que tem entre êles um novato no ofício, avançarem em termos de o deixar atrazado e passando-lhe adeante, passam a cavar a par, em eitos unidos, ficando portanto o novato num espaço que tem de cavar, mas rodeado de terra ja cavada por aqueles.

Talho — Algarve — surriba.

Talicão — Douro, Algarve, etc. — o mesmo que *talão.*

Vid. *polegar.*

Talo — Beira Alta — *pampano.*

Vid. *galocha, gamão, gamito, gomão* (2), *lançamento.*

Tamão — Açores — temão.

Vid. *timão.*

Tamisa — Cadaval — corrente em que estão marcadas distâncias de 0^{m},50.

Vid. *tamissa.*

Tamissa — Torres Vedras — corda com que se marca a plantação.

Tamoão — Algumas regiões — o mesmo que *temão.*

Vid. *tamão.*

Tampão — Ovar — tampo do tonel, da pipa.

Tampos do lagar — Douro — os parapeitos do lagar de vinho.

Vid. *rodavinho.*

Tancha (1) — o mesmo que *tanchoeira.*

Tancha (2) — Coimbra — vergontea de salgueiro branco explorado em talhadio.

Tancha (3) — Algumas regiões — rebentões da touça do castanheiro.

Tanchão (1) — Almada — forquilha de madeira ou de cana, com $0^{m},60$ de altura, com que se levanta as varas afrutadas da videira, na ocasião da maturação.

Vid. *esteio* (1), *pontões.*

Tanchão (2) — Douro — o tutor da videira.

Tanchão (3) — Algumas regiões — estaca de qualquer árvore para a propagar.

Vid. *tanchoeira.*

Tanchão (4) — o mesmo que *esteio.*

Vid. *esteio* (2),

Tanchão (5) — Alentejo — esteio de azinho a que se prende a rêde que limita o espaço da *molhada.*

Tanchar — cravar estacas, plantar tanchas.

«Quem muitas estacas *tancha* alguma lhe pega».

Tanchôa — Vouzela — empa da vinha.

Tanchoar — Vouzela — empa da vinha.

Tanchoeira — Vouzela — tutor da videira.

Vid. *tanchão* (2).

Tanchoeiras (1) — Vulgar — estacas de oliveira já bem lenhificadas por meio das quais se propaga a preciosa árvore.

Vid. *tancha* (1).

Tanchoeiras (2) — Monção — oliveiras pequenas.

Tanha — Trás-os-Montes — tarefa do lagar de azeite.

Tanque — Ilha da Madeira — lagar ou lagariça onde se pisa a uva.

Vid. *taboleiro* (2).

Tapagem (1) — Douro — vedação da vinha.

Tapagem (2) — «cêrca do agro», dum modo geral.

Tapagem (3) — Antigo — «horta ou quinta».

Tapar os pés — Paialvo — preencher com terra as depressões que os pés dos trabalhadores fazem no terreno, ao cavar.

Tapilho — Alentejo — diz-se assim as ervas com que se cobre as uvas no verão, para que não sejam queimadas pelo sol.

Vid. *calada do sol, escaldão* (2), *luzerna do sol.*

Tapio — Alentejo — denomina-se assim a cobertura das *almearas* com ramos de árvores.

Vid. *almeara*.

Tareco — Figueira de Castelo Rodrigo — *talão*.

Vid. *polegar*.

Tarrachão — Douro — parafuso de madeira que suspende e move a pedra da prensa de vara e fuso.

Vid. *prensa de vara e fuso*.

Tasca — Beira Alta — o mesmo que *tascôa do linho*.

Tascôa do linho — Várias regiões — espadelagem.

Tasco (1) — Norte — taberna.

Tasco (2) — Antigo — estôpa grossa.

Tascos — Várias regiões — fragmentos da casca do linho em conjunto com tudo quanto sai na espadelagem.

Vid. *brossa*.

Taxada — Vulgar — bebedeira.

Tecedeira — Alentejo (parte) — gancho que a mulher que faz meia prende ao ombro e por onde passa a linha.

Há-os de madeira, muito variados e artísticos (sarnicados) feitos por homens do povo.

Vid. *roclar, sarnicar*.

Tecedor — Alentejo (parte) — o mesmo que *tecedeira*.

Tecido cicatricial — designa-se assim, cientifica e tecnicamente, aquele tecido novo que se forma ou deve formar na região em que se praticam os golpes, no cavalo e no garfo, ao realizar a enxertia.

Este tecido cicraticial é indispensável para que se efectue a soldadura do enxêrto e se estabeleça por isso a coaptação conveniente e necessária entre os tecidos similares dos elementos do enxêrto e as feridas cicatrisem (Fig. 25).

Se no início da vegetação se não der a proliferação deste tecido de modo perfeito, será precário e pode mesmo ser nulo o auxílio mutuo entre os gametas (a raíz do cavalo e as partes verdes do garfo) e portanto o enxêrto ou ficará imperfeito, por mal soldado, resultando daí uma planta com vida difícil e, conseqüentemente, pouco produtiva e pouco duradoira, ou não pegará.

Fig. 25 — Tecido cicatricial: a, a', a'', a'''

E tudo isto porque aquele tecido novo se formou em pequena quantidade ou por forma irregular em toda ou parte da região da enxertia, no primeiro caso, e, portanto, é deficiente a quantidade de água que circula para fazer face às perdas de humidade que a planta sofre e dissolver, ao mesmo tempo, em quantidade conveniente, as reservas dos gametas e que devem acudir às necessidades da planta desde o abrolhamento até que tenha fôlhas com capacidade elaboradora.

No segundo caso — o do enxêrto não pegar — não se formou o tecido cicatricial e a carência de humidade será, por isso, integral e, conseqüentemente, serão nulas as condições de vida — «Corpora non agunt nisi soluta».

Eis uma das grandes causas da perda de enxêrtos e de vinhas que apenas vivem alguns anos de vida miserável.

Vid. *arregaçamento, burlete, calo, imbrer, verdugão.*

Tegão — tremonha.

Teiroga — Várias regiões — o mesmo que *teiró.*

Telefes — Gerez — marcos que limitam as zonas sujeitas ao regime florestal.

Telim — Ilha de S. Miguel — pozolana amarela que se encontra vulgarmente nos terrenos de cultura.

Tempera — certa cunha do carro de bois.

Temporada — Região do Sado — período de tempo em que se faz carretos de cortiça para Sines.

Tencubar — Chaves — envasilhar o vinho.

Tendal — Minho — o conjunto das meadas de linho que estão no secadoiro.

Tenreiro — novilho de um ano — S. B. Lima.

Teorga — Norte — bebedeira.

Vid. *camoéca, piela, pifão, piteira.*

Terção — «ramo da vide que nasce da cêpa e que o podador deve deixar quando esladrôa a cêpa» (V. Alarte).

É o que se chama na técnica moderna o *ladrão*, que se aproveita para talão de rebaixamento.

Vid. *ladrão* (3), *treção.*

Terçoens — Antigo — *talões* (V. Alarte).

Vid. *polegar, talão.*

Termenedo — Beira Baixa — qualquer pedra ou mó inútil que pavimenta

parte do compartimento do moínho em que trabalham as mós e sobre a qual se procede à picagem das mós que ainda são aproveitáveis.

Ternel — Beira Baixa — diz-se assim a alavanca com que se põe em movimento o fuso da antiga prensa de vara e fuso, ainda tão usada.

Vid. *lagar de fuso e pêso.*

Terno — Almeirim — dá-se êste nome ao grupo de 5 ou 6 cavadores da vinha, que trabalham ao lado uns dos outros, e a quem compete *tocar o vão.*

Vid. *tocar o vão.*

Terra aguacenta — Antigo — diz-se aquela «que reçuma e lenteja».

Terra do ar — Torres Vedras — diz-se a camada superfícial do terreno ; a que está meteorizada.

Terra arrestolhada — Chaves — a que está de pousio.

Terra azada — Alcobaça — aquela que está em condições de ser bem e facilmente lavrada.

Vid. *serviço de ensejo, serviço de pancada, terra de ensejo, terra em sazão, terra que se põe de vez.*

Terra calva — Antigo — charneca que nem silvas produz, dada a má qualidade do terreno.

Terra casca de carvalho — Beira — o mesmo que *terra cascarruda.*

Terra cascarruda — Beira — terra forte ; difícil de trabalhar convenientemente.

Vid. *terra azada, terra casca de carvalho.*

Terra casconha — Beira — a que é muito pedrogosa, pouco fertil.

Terra charrueira — Minho — terreno cultivado, mas pouco produtivo.

Terra de desandar — Setúbal — diz-se assim aquela que, sob a acção das águas de infiltração, se desloca por escorregamento.

Sucede isto, principalmente, quando se trata de terrenos argilosos e, sobretudo, quando assentam sobre rocha.

Terra embrulhada — Alentejo — o mesmo que *terra pesada.*

Vid. *terra pesada* (1).

Terra de ensejo — Sul — denomina-se assim aquela que, por virtude de composição física defeituosa, só em período de tempo bastante curto oferece condições de ser bem e fàcilmente mobilizada.

Vid. *terra azada.*

O facto resulta da percentagem exagerada de argila que entra na

constituição do terreno em causa e do efeito que sôbre êste elemento exerce a escassez demasiada ou o excesso de humidade.

Em Vila Nova de Famalicão há um prolóquio que aconselha:

«Quando estão as ruivas (nuvens) ao mar,
Pega nos bois e vai lavrar».

Terra falhinha — Alentejo — o mesmo que *terra leveira*.

Terra fangueira — Norte — diz-se assim um terreno delgado; pouco rico de argila e de humus.

Terra frescal — Alcobaça — aquela que não é sêca, nem húmida em excesso.

Vid. *terra lenteira*.

Terra galega — Beja — o mesmo que *terra de mato*.

Terra lenta — Minho — aquela que tem muita água; própria para lameiro.

Terra lenteira — o mesmo que *terra frescal*.

Terra de levante — Torres Vedras — diz-se assim aquela que depois de surribada se apresenta com torrões grandes.

Terras de linhar — Chaves — a que é de regadio.

Terra livreira — Alentejo — diz-se assim o terreno, cujo solo, muito delgado, deriva do chisto de constituição folhear, que se observa no subsolo.

Terra de marugem — Aveiro — o mesmo que *lameiros*.

Terra de mato — Beja — terreno argilo-silicioso.

Vid. *terra galega*.

Terra de mau casco — Beira — o mesmo que *terra casconha*.

Terra mole — Braga — diz-se assim o *solinho*, que é feito com a picarêta no fundo das covas de plantação.

Vid. *solinhar*.

Terra oleosa — Aveiro — denomina-se assim o terreno arenoso tornado mais prêso — melhorando por isso o seu nível cultural e a sua capacidade produtora — mercê de estrumações abundantes e sucessivas e de trabalho indefesso.

É um exemplo frisante do facto, e em larga extensão, aquele que nos oferece a Gafanha, cujos terrenos foram conquistados ao mar e tornados boas terras de cultura, valorizando-se assim, e grandemente, vastos areais estéreis, por via da encorporação de *molisso*, com o lôdo que êste trás do fundo da ria, e de *mexoalho*.

São de sabor e aroma magníficos os produtos destes terrenos, tanto

os hortícolas como as carnes, o que tudo — estou convencido — resulta da percentagem considerável de clorete de sódio que o terreno tem, visto que o sal é o «sabor dos sabores», como se afirma, e bem, nos contos de fadas.

Terra passada à face — Campo Maior — diz-se daquela que é lavrada no verão, para ser esgraminhada.

É prática usada, normalmente, nos olivais.

Terra pesada (1) — Alentejo — diz-se assim aquela que tem excesso de água na época da sementeira.

Vid. *terra embrulhada.*

Terra pesada (2) — Vulgar — terreno muito argiloso.

Terra pôdre — Torres Vedras — designa-se assim a camada arável.

Vid. *terra do sol.*

Terra que se põe de vez — Ribatejo — o mesmo que *terra de ensejo.*

Vid. *terra azada.*

«É ou está duma vez», diz-se no Norte, a respeito de qualquer coisa de muito agrado.

Terra queimada — Douro — diz-se assim aquela cuja adubação é feita por rebanhos em malhada.

Vid. *adubação a rabo de ovelha.*

Terra em sazão — Várias regiões — o mesmo que *terra azada.*

Terra do sol — Arruda dos Vinhos — o mesmo que *terra pôdre.*

Terra de bom torrão — Ilhavo — diz-se assim o terreno bom para a cultura.

Terra viceira — Ribatejo — diz-se assim um terreno *lenteiro* e fértil.

Terra do vinho — Douro — diz-se assim a região viti-vinícola duriense.

Terra de viticultura — Beira Baixa — denomina-se assim um terreno cascalhento.

Terra voltada à costa da mão — Cartaxo — diz-se assim aquela que é cavada à rasa e a erva fica bem coberta.

Terrado — Douro — o mesmo que *calço.*

Vid. *calço* (2).

Terreno de biscoitos (1) — Açôres — diz-se assim aquele que é formado por fragmentos de rocha, de dimensões diversas, no intervalo dos quais se encontra alguma terra.

Terreno de biscoitos (1) — Açôres — denomina-se assim aquele que é demasiadamente pedregoso.

Ferreira Lapa denominou assim os terrenos açoreanos constituídos por lava esponjosa, em que se abrem covas e se deposita terra tirada de outros pontos, e onde se cultiva a videira e se produzem bons vinhos.

Vid. *vinho de cheiro.*

Terreno de lagido — Ilha do Pico — diz-se assim aquele cuja superfície é adubada e coberta por lages deitadas.

Vid. *lagido esteril, lagido fertil.*

Terreno de mato — Ilha do Pico — o que é húmido e rico de humus.

Terreno de monte — Trás-os-Montes — diz-se o terreno que durante muitos anos fica de pousio.

Terreno misterioso — Ilha do Pico — o que é constituído apenas por rocha árida e carbonizada, cortada de onde a onde por cratéras de pequenos vulcões.

Terreno teso — Minho — muito sêco.

Tesoura (1) — Régua — o mesmo que *pau do meio.*

Vid. *pau do meio.*

Tesoura (2) — Norte — aspas de madeira em que se mete o tôro ou rachão, para os firmar e mais fácilmente poderem ser rachados e reduzidos a achas.

Tesoura (3) — Trás-os-Montes — poda da videira.

Tesourada — Trás-os-Montes — o mesmo que *tesoura* (3).

Tesouradores — Armamar — podadores de vinha.

Tesourinha das vides — Antigo — «fios espirais que se enroscam no tronco por onde a vide trepa e a vão arrimando a ele».

Vid. *abraços* (2), *elo* (1), *gavinha, gavião* (2).

Acácio de Paiva escreveu em 1936, em uma das suas apreciáveis «Fitas da Semana», a propósito deste interessante apêndice da videira:

«Foges, porquê? Repara nas gavinhas,
Aquelas a que o povo chama «abraços»
Prendem-se, apertam-se em teimosos laços
E espalham-se às centenas pelas vinhas.

Se isto se dá nas cêpas mais visinhas
Que há-de ser entre nós que temos braços?
Lembra-te e decora alguns formosos passos
Do poeta gentil das creancinhas.....
.....»

O folclor da região duriense tem, a propósito, a seguinte quadra :

O elo da videirinha
Enleia-se ao gomão,
Também eu me enleava,
Maria, ao teu coração».

Na Bairrada atribui-se à água em que se cozem *gavinhas* ou *abraços* da videira a virtude de curar a embriaguês.

Tesourinha (fazer... com os dedos) — Antigo — «teimar, não ceder da profia, nem no ultimo extremo».

Tesouros — Douro — diz-se assim as tarefas do lagar de azeite.

Tesouros da terra — Antigo — as produções agrícolas.

Tesouros de Baco — Antigo — designava-se assim o vinho.

Tesouros de Ceres — Antigo — as searas.

Testemunha — Torres Vedras — o mesmo que *talão*.

Vid. *fiel*, *polegar*, *talão*.

Timão — o mesmo que *temão*.

Vid. *tamoão*.

Tina (1) — Trás-os-Montes — dorna onde se esmagam as uvas.

Vid. *tinalha* (1).

Tina (2) — Estremadura — dorna baixa, de forma oval.

Vid. *tinajo*.

Tina da bica — Ilha da Madeira — recepiente de madeira, em forma de pipa, que recebe o mosto à saída do lagar.

Vid. *tino*.

Tinajo — Torres Vedras — dorna de secção elitica.

Vid. *tina* (2).

Tinalha (1) — Minho — dorna em que se pisa as uvas.

Vid. *tina* (1).

Tinalha (2) — Minho — dorna em que se transporta as uvas para o lagar, montada no carro de bois.

Tinalha do carro — Melgaço — o mesmo que *tinalha*.

Vid. *tinalha* (2).

Tinalhões — Melgaço — cascos cuja capacidade é de 500 litros.

Tingedouro — Beira Baixa — cruz de madeira que, ligada à caleja e pousada sôbre a mó do moínho, se mantém por isso, durante o trabalho, em trepidação constante, da qual resulta a queda continua do cereal no olho da mó.

Vid. *cadelo*, *caleja*, *olho da mó*.

Tino — Cuba — diz-se assim a pia que recebe o vinho à saída do lagar.

Vid. *tina da bica.*

Tinos — Minho — concepção, ideia.

Vid. *belzoria.*

Tinota — Ribatejo — o mesmo que *comporta.*

Vid. *comporta* (1).

Tinta a meia casca — Ilha da Madeira — diz-se «quando o mosto chega a alcoolisar em presença do bagaço».

Tinta (fazer a) — Sertã — diz-se assim quando a fermentação tumultuosa das uvas tintas se dá com a presença da balsa, ou com *curtimenta.*

Este vinho é depois misturada em proporção determinada com o vinho branco, que é de bica aberta.

Esta prática dará vinhos palhetes.

Vid. *curtimenta, vinho de feitoria.*

Tintinagre — Bairrada — vinho.

«Está com o tintinagre», diz-se ali em referência a um ébrio.

Vid. *café frio, chá de parreira, morraça* (2), *piteira, sumo de parreira.*

Tinto — Ilha da Madeira — diz-se o vinho que é feito só de *castas tintas.*

Tiradela da batata — Aguiar da Beira — diz-se assim a colheita deste tuberculo.

Tirar a filharada — Tomar — esladroar a videira.

Tiro — Beira Baixa — a peça que fixa o cambão à galga do moinho do lagar de azeite movido por animais.

Tó, diabo — Trás-os-Montes — exclamação dubitativa.

Toca — Ilha de S. Miguel — diz-se assim o eixo central ou *corôa* do ananaz.

Tocar o vão — Almeirim — diz-se que cavadores da vinha *tocam o vão* quando cada um deles amanha o seu *eito* e contribui para que vá sendo amanhado o *eito* de qualquer elemento do seu *terno* que foi fora, para que o serviço não fique atrazado nessa altura, seguindo, portanto como se o homem não tivesse saído.

Vid. *terno, tocar o vão, vão.*

Todas — Terras de Miranda — é grave proferir êste vocábulo na po-

voação de Malhadas, visto que êle constitui, no conceito das mulheres do povo, o ultraje máximo à sua honra — de *todas elas*.

Toirão — Tarouca — ratoeira especial que se arma nas vinhas para apanhar coelhos.

Tolda (1) — Minho — diz-se assim a doença da volta do vinho.

Tolda (2) — Algarve — a tremonha do moínho.

Tolda (3) — Ilha de S. Miguel — denomina-se assim a armação de quatro varas de madeira cravadas no chão e que, depois de inclinadas e ligadas pelas extremidades superiores, formando pirâmide, servem pora nelas se dependurarem as espigas do milho, quer já *escapeladas*, quer *em camisa* ou *em folha*.

Vid. *cafuões, espigueiro*.

Toma de água — Algarve — medição dum caudal, mediante a apreciação do tempo que leva a encher uma vasilha de capacidade conhecida.

Tomadas — Região saloia, linha de Sintra — denomina-se assim os canteiros ou folhas em que são cultivadas largamente as violetas com que se abastece o mercado de Lisboa.

Vid. *cerrados*.

Tomar aço — Açôres — reconfortar, ter boa disposição para o trabalho, após a refeição.

Tomatas — Mação — tomates.

Tomboladeira — Douro — «provadeira de vinho; espécie de pires de porcelana».

Há tomboladeiras de metal niquelado e até de prata lavrada, que têm a forma duma chícara pequena, larga e baixa, e a que não falta a asa.

Tona (1) — Cascais — diz-se assim um afloramento de rocha.

Tona (2) — Trás-os-Montes — casca de estaca de oliveira.

Tona (3) — Antigo — «casca de pouca espessura: a tona da árvore, a tona da cebola».

Tona (4) — Antigo — «camada pouco espessa de terra ou areia» — Vieira.

«Os montes talvez constam de tonas de terra, areia, conchas» — Barros, Dec. I.

Torcicolo — Chamusca — empa.

Tornas — Cascais — voltas que se dão aos calcadoiros na eira, com forcados e forquilhos, para que o grão se separe bem da palha e esta «fique feita».

Torno (1) — Douro — o mesmo que *talão*.

Vid. *fiel, polegar, talão.*

Torno (2) — Trás-os-Montes — talão de rebaixamento da videira.

Torno (3) — Ribatejo — orifício da vasilha do vinho, em que se mete a torneira.

Torno (4) — Aveiro — pequeno pau, delgado e aguçado em uma das extremidades, com que se obtura o orifício que se faz com verruma no tampo da vasilha, para por aí tirar vinho em pequenas quantidades.

Vid. *esguiça, espicha, espicho, estiça.*

Torno de água — Vulgar — jacto violento de água.

«Torno de água que rebenta ainda mais viva e mais pura» — João de Deus.

Tornos — Beira Baixa — peças de madeira a que se prende o cordel com que se regula a entrada do cereal a moer no *olho da mó*, graças à maior ou menor inclinação que com esse cordel se dá à *caleja*.

Vid. *pau da baraça.*

Torrões — Ilha da Madeira — canais de irrigação, de cimento.

Torta (1) — Alcobaça, Caldas da Rainha — *unhamento*.

Vid. *ajoelhamento.*

Torta (2) — Cadaval — môsca da empa.

Vid. *empa asa de môsca.*

Tosquia da uva — Cadafaes — supressão da bagoínha dos cachos, à tesoura. Pratica-se esta operação nas uvas de mesa.

Tosquiar a videira — Portalegre — podar.

Touça (1) — Algumas regiões — o mesmo que *feixe*.

Vid. *feixe, feixe do lagar.*

Touça (2) — Fundão — monte de fêno grosseiro.

Vid. *mêda, rolheiro.*

Touça (3) — Vulgar — a cabeça da árvore explorada em talhadio.

Vid. *soutos razos.*

Touça (4) — Minho — vinha rasteira.

É a *vinha prostata* de Columela.

Vid. *vinha chã, vinha de pé.*

Estas touças, que se encontram na sub-região do Basto, são estabelecidas e cultivadas em escarpas mais ou menos rochosas.

Toura — Monsão — bezerra.

Tourèda — Beira Baixa — tourada.

Touro — Ilhavo — toro de pinheiro.

Touro do povo — Norte — touro comum dos sócios que o compram e manteem, afim de beneficiar as suas vacas.

Vid. *touro marel.*

Touro marel — Barrôso — touro de cobrição adquirido e mantido pelos quinhoeiros.

Vid. *chêga, quinhoeiro, touro do povo, turra.*

Disse o Prof. Silvestre Bernardo de Lima que o «touro marel é uma das criaturas mais previlegiadas e felizes do Barroso, um honrado senhor destas terras, enquanto vale e pode ser touro».

Por outro lado, Ferreira de Castro diz na *Terra Fria :*

«Se da terra brava, nevada e solitária, que havia lá para cima, o rei era o lobo, impondo-se, desde as cumieiras aos trechos declivosos, em sortidas de pôr o cabelo em pé a quem marchava desprecavido, cá em baixo, o reinado pertencia ao touro.

Nem homens, nem mulheres, nem mesmo o senhor abade gosava regalias iguais às que disfrutava o pai de quanto almalho crescia em terras do Barroso ou de quanta vitela se papava ou vendia na feira de Montalegre, aos bezerreiros de Braga.

Cada aldeia possuia o seu touro e quanto mais bruto êle se mostrasse na varonilidade, mais dele se orgulhavam os habitantes.

Era de todos e não era de ninguém.

Quem tinha vaca parideira, e só pobre de pedir a não tinha, contribuia para a compra e mantença do touro que padreasse o armentio feminino.

Gosava o bicho, vivendo e engordando em regime comunal, casa e lameiros próprios para o seu pastio — terra pratense onde nenhum outro focinho podia roer a erva. E quando tal previlégio não chegava para o seu estomago de sedentário, os «quinhoeiros», seus donos associados, corriam a levar-lhe, conforme lhes tocava a vez, o melhor feno que se colhia por aquelas redondesas.

Bem comido e bem bebido, o touro marel não fazia nada, ali, onde todos, homens, mulheres e crianças, vacas e bois, trabalhavam.

Só lhe exigiam que não lhe negasse a sua progenitura às centenas de vitelas que deviam nascer, por ano, em cada lugarejo.

Feito isso, êle tinha tudo quanto quisesse, incluindo o orgulho da aldeia inteira, sempre ciosa de possuir o melhor touro de Barroso».

Vid. *turra.*

Trabalha à cana — Minho — diz-se o homem que, ao serem pulverizadas as *uveiras*, guia o jacto.

Vid. *trabalha à mochila.*

Trabalha à mochila — Minho — diz-se o homem que transporta o pulverisador com que se aplica a calda bordelesa às videiras de enforcado ou em ramada.

Vid. *trabalha à cana.*

Trabalhador a sêco — Ilha da Madeira — diz-se assim o jornaleiro que não tem direito a receber do patrão ração de vinho.

No continente não tem direito a vinho, nem comida.

Vid. *salário molhado.*

Lembro-me, a propósito, do seguinte provérbio alentejano:

«Trabalhar onde há muitos, e comer onde há poucos».

Trabalhador em tormento — Sernache do Bonjardim — diz-se assim aquele que trabalha excessivamente.

Trabalhadores de ferro e enxada — Douro — diz-se assim os galegos que procedem às plantações e às cavas das vinhas.

Trabulo — Monsão — serrão, serrador.

Tralhoada (1) — Ribatejo, Alentejo — dá-se esta designação ao trem da charrua com toda a aparelhagem e servida por três ou quatro juntas de bois.

Quando as juntas são quatro, o que é normal, a da frente tem o nome de *dianteira*, a imediata designa-se *terço*, a penultima *força* e a quarta *roda* ou *couce*.

Tralhoada (2) — Ribatejo — êste termo define em alguns lugares o gado bravo amansado nos serviços da lavoura, para o destinguir neste serviço daquele que é feito por singeis de bois mansos.

Vid. *ratinho* (4).

«O meu amor é boieiro,
Guarda bois da *tralhoada*,
Quando vai falar à dama,
Deixa a vara na tapada».

Tralhoada (3) — Vulgar — grande quantidade de coisas, trapalhada.

«Em todo o mais cadoz se sabia tralhoada» — Castilho.

Trancanhólas — Alentejo — diz-se assim as castanholas.

Trancar — Algarve — diz-se assim a execução da poda definitiva da videira, que se faz, em geral, no quarto ano.

Bem escolhido é o termo, visto que *trancar*, em sentido figurado, significa concluir. E, no caso sujeito, conclui-se a poda de formação ou de educação. «A depositada *trancára* o pleito vergonhoso, aceitando outro marido» — Camilo.

Trancar o bacelo — Algarve — o mesmo que *trancar*.

Tranquilha — Colares — diz-se a adubação feita em covacho.

Tráque — Trás-os-Montes — o mesmo que *troque*.

Trasfego — Minho — trasfega.

Trasga — Trás-os-Montes — a argola que o jugo ou canga tem presa com uma correia e pela qual passa o temão do arado.

Vid. *trasgueiro*.

Trasgueiro — Trás-os-Montes — diz-se assim a correia que prende a argola (*trasga*) ao jugo da canga.

Vid. *trasga*.

Tratamento ao gamão ou ao gomão — Armamar — aplicação de enxofre e de sulfato à videira.

Tratar o pomo — Lamego — enxofrar a vinha.

Trave — Algumas regiões — o mesmo que *feixe*.

Vid. *feixe*.

Travela (1) — Douro (antigo) — o mesmo que *ferro de monte*.

Vid. *agulha, barra, ferro, ferro de mergulhia, ferro de monte, ferro de saibra*.

Travela (2) — Douro (antigo) — alavanca-trado, ou aquela que tem na extremidade superior um olhal por onde passa um pau e cuja utilização facilita o trabalho.

Travela (3) — Mação — diz-se assim os bolos que se fazem nos dias de festa.

Travessenhos (1) — Colares — abrigos artificiais (*canais* vivos ou mortos) perpendiculares aos *abrigos mestres*.

Vid. *abrigo mestre, canais*.

Travessenhos (2) — Carcavelos — travessas que constituem os planos em que se apoiam os braços e o varedo das videiras armadas em parreira.

Vid. *travetas*.

Travetas — Ilha da Madeira — o mesmo que *travessenhos*.

Vid. *travessenhos* (2).

Travia (1) — Beira Baixa — requeijão.

Travia (2) — Alentejo — mistura de bagaço e farelos, que se dá aos porcos como alimento.

Travia (3) — Algarve — serenidade.

«Perder a travia» — perder a trasmontana.

Travo — «aspereza do vinho dada pelo tanino. Uva ou vinho com travo» — F. Lapa.

«O engaço põe travo nos vinhos». (V. Alarte).

Treção — Beja — o mesmo que *terção*.

Treita — Bairrada — leira, nesga de terreno.

Treita da grade — Ilhavo — a faxa de terreno abrangida pela grade, quando em trabalho.

Trela — Beira Baixa — cadeado de ferro, fixo na parte media da canga e que prende esta ao cabeçalho do carro.

Trela (não dar) — Norte — não dar importância a alguém.

Tremoço de velho — Ilha de S. Miguel — diz-se assim aquele que se cultiva para dar fruto e não para sideração.

Trenó — o mesmo que *corsa*.

Vid. *corsa, corso, zorro*.

Trepa — Minho — pernada duma árvore.

Vid. *cabeços, trêpo* (1), *roda*.

Trepadeiras encostadas às árvores — Antigo — vinha de enforcado.

Vid. *uveira, vinha de enforcado*.

Trêpo (1) — Minho — pernada ou ramo grosso de árvore em pé.

Vid. *cabêço* (2), *cepos, trepa*.

Trêpo (2) — Sernache do Bonjardim — restolho do milho — a parte do colmo que fica presa ao chão, depois da colheita.

Vid. *canoilo*.

Tresolho — nos estudos da viticultura e já, um tanto, na linguagem técnida de algumas regiões — designa-se assim o gomo de segunda ordem que se encontra, nas varas da videira, junto do *gomo principal* e envolvido pelas mesmas escamas de protecção — o que também sucede, por vezes, a gomos de ordens inferiores, que no mesmo nó podem existir.

Como se sabe, o sistema ou aparelho gemário da videira é multiplo e seriado.

Quere dizer: em cada nó há sempre o mínimo de dois gomos, podendo esse número ir até sete.

É claro que estes gomos não têem todos o mesmo valor cultural, mercê da sua constituição ser, quantitativamente, pelo menos, diferente. O *gomo principal* é o mais diferenciado e, por conseqüência, o mais forte, o mais produtivo e aquêle que sai ou abrolha em primeiro lugar, não abrolhando mesmo, muitas vezes, o *tresolho* e os restantes que junto deste possam existir.

E isto sucede sempre que a *casta* não tenha o vício congenito da rebentação multipla em cada nó, ou a poda (no caso da videira não ter aquele vício) tiver sido feita na proporção conveniente com o vigor da videira em causa.

Na hipotese de só o *gomo principal* abrolhar, ficam os restantes de reserva, como possíves substitutos deste, no caso dêle ser destruido por qualquer doença, traumatisto ou acidente meteorológico, como a geada, por exemplo, e que tão vulgar é no nosso país.

Neste caso, abrolha o primeiro substituto — o *tresolho* — garantindo-se assim a colheita, embora algo reduzida, por virtude deste *tresolho* ter uma constituição menos perfeita, ser menos diferenciado — o que representa menos quantidade de reservas, menor numero de elementos anatómicos em contacto com a corrente seivosa e, por isso, menor poder de *atracção*.

Se para substituir o *tresolho*, abrolhar um gomo de terceira ordem, as deficiências de aptidão vegetativa e frutifera, atribuidas ao *tresolho*, em relação ao *gomo principal*, são agravadas, e assim sucessivamente.

Por isso, lógico é afirmar-se que há a maior conveniência em que a produção da videira se verifique sempre nos ramos resultantes do *gomo principal*, convindo portanto amanhar a vinha em termos de garantir quanto possível a vida do pâmpano saído deste gomo.

Para o efeito, é de toda a conveniência localizar as vinhas em lugares menos atreitos às geadas e podar na época mais conveniente — *tão tarde quanto possível*.

Assim, ao mesmo tempo que se proteje a vida do pâmpano originário do gomo principal, acresce-se até ao máximo a quantidade de reservas na videira e que são quem, só por si, alimenta os pâmpanos, até que estes alcancem folhas com capacidade elaboradora, sejam *desmamados*, pode dizer-se. Ora, sabe-se bem que o indivíduo será tanto mais forte e produtivo quanto melhor criado fôr nas primeiras idades, em igualdade de todas as demais circunstâncias.

Vid. *carraças*.

Trigo de lastro — Cascais — aquele que depois de debulhado, se reserva para semente ou qualquer outro fim.

Vem a propósito transcrever aqui as três lindas oitavas do poeta Bernardo de Passos, intituladas:

GRÃO DE TRIGO

Ó grão de trigo côr de oiro,
— benção do sol criador —,
no tamanho uma estrelinha;
uma estrelinha na côr!
Grão de trigo — luz na eira,
a sorrir ao lavrador!
Luar em pó, no moinho!
Na mesa, pão do Senhor!

Que buscas ter, quando em arco,
sais da mão do semeador?
(Andam no azul as estrelas
êsse arco lindo a compor...)
Que buscas tu, quando nasces,
já em fruto e ainda em flor?
Buscas consolar a fome,
dar o teu conforto à Dor!

Como tu has-de sofrer,
trigo santo e sonhador,
no celeiro do avarento,
sentindo a fome em redor!
Como tu hás-de sorrir,
ó trigo consolador,
na bôca de um mendigo
— beijo de Deus — pão do Amor!

Trincadeiro aneiro — Salvaterra de Magos — *casta* de videira que desavinha nuns anos e noutros não.

Vid. *aneira* (*planta*).

Trincadeiro baboso — Salvaterra de Magos — *casta* de videira que desavinha todos os anos.

Trincar — Mafra, Torres Vedras — crepitar.

Diz-se que o vinho *trinca* quando se sente a crepitação produzida pela doença da volta.

Troça — Minho — estopa de qualidade inferior, a mais grosseira.

Vid. *bica, boiceira.*

Troças — Trás-os-Montes — o primeiro líquido que sai do alambiq na destilação do bagaço de uvas.

Em Ribeira de Oura dá-se o nome de *troça* à cauda (ultima parte do líquido destilado) que será redestilado.

Trólhos — Beira Alta — espaço entre dois regos consecutivos da sementeira.

Trombão (1) — Torres Vedras — grêlo precoce da cebôla.

Trombão (2) — Alentejo — o tronco inferior da cana de pesca, quando é dividida em duas partes, para mais fácil transporte.

Tronqueiras — Minho — o mesmo que *varandas*.

Vid. *varandas* (2).

Troque — Trás-os-Montes — dedaleira (Digitalis purpurea L.).

«Quando o troque troqueleja,
Já a cereja vermeleja».

Vid. *traque*.

Trote — Bairrada — o conjunto vegetal, vivo ou morto, que se encontra nos pinhais e que o povo colhe livremente e aproveita para estrume.

Vid. *caruma, rasquido*.

Trouxa — Douro — rolo de palha, revestido com coiro, em cujas extremidades prendem as pontas de uma correia que passa pela testa do homem, mantendo assim o rolo nas costas, na linha dos ombros, e sobre o qual assenta o peso a transportar — o cesto vindimo, por exemplo.

Entre o cesto e a nuca põe-se a *moira*.

Truncho — Ovar — bandeira do milho.

Vid. *espiga do milho, pontas do milho*.

Tufo (1) — Algumas regiões — o mesmo que *surraipa*.

Tufo (2) — Antigo — «pedra leve e esponjosa».

Tufo (3) — Antigo — «bulhão de água que rebenta e gorgulha forte».

Turião — rebento do cavalo da enxertia.

Turra — Minho — o espectáculo de luta que se combina, em desafio, entre toiros do povo de freguesias diferentes e ao qual assiste grande parte dos habitantes dos lugares a que pertencem os lutadores, *torcendo-se* os paroquianos pelo seu toiro como se *torcem* os partidários dos grupos do vulgaríssimo jôgo da bola (foot-ball).

Vid. *chêga, touro marel*.

Ferreira de Castro, no seu interessante romance *Terra Fria*, descreve, com colorido, um destes desafios: «No dia seguinte, domingo de catadura instável, ora luzente de sol, ora de nùbarrões a ensombrar picotos e veigas, o touro de Padroso avançou, entre espesso bando de «quinhoeiros» e curiosos, para Padornelos.

.....

O de Padroso não seria o mais valente da terra fria, mas ostentava boa estampa, de pelagem escura, hastes fortes, bem lançadas, e patorras que metiam dentro tampo de peito humano que pisassem.

«Se naquele domingo friorento, a sua focinheira peluda, aberta e atrevida, lançasse fogo pelas ventas, de que o bafo soprado parecia ser o fumo, ninguém, talvez, estranhasse. A malta que o acompanhava vinha contente com a prenda e exteriorizava, quási num desafio, a sua alegria, agitando os varapaus.

.....

Já ao grupo de Padroso se somava o mulherio local, o rapazio e um ou outro homem que não fôra à córte buscar o touro de Padornelos.

A algazarra tornava-se cada vez maior, porque os de fóra, que tinham menos de 20 anos, gritavam, constantemente, que para o valentaço de Padroso não existiam vacas caponas, nem cornos capazes de o vencerem.

Viva o nosso touro! — berrava um do grupo, erguendo o seu bordão. Os da terra sabiam que aquilo queria dizer: «Morra o touro de Padornelos!» mas calavam-se sôbre a fervura que lhes subia à garganta, porque a tôda a hora seria hora de ajustarem contas.

Calma, só a bestiaga cornuda, que parara a meio do largo e se entregava, impassível, ao olhar dos curiosos que discutiam a sua fôrça e o seu porte».

.....

«O touro de Padornelos entrava, finalmente, no terreiro, entre grande chiadeira dos que lhe serviam de acólitos. Não era melhor armado, nem tampouco, mais corpulento do que o rival. Tinha apenas o couro mais claro e uma ferocidade maior no brilho dos olhos e na expressão do focinho. O do Padroso viu-o chegar e não lhe deu importância alguma. Quieto estava e quieto ficou, no seu impavido orgulho. O outro, posto em frente dêle, contemplou-o do alto, como se o medisse e avaliasse as suas futuras arremetidas — e também não se mexeu. Estiveram, assim, um instante. Depois, o de Padroso, querendo demonstrar, nitidamente, o seu despreso, voltou o trazeiro e pôs-se a olhar, altivo, para a outra banda. Imediatamente, o de Padornelos ímitou-o.

Dir-se-ia que os dois touros não estavam dispostos a engalfinhar-se em benefício do Leonardo e para gaudio de quem, ao domingo, não trabalhava e queria divertir-se à custa dêles. Mas não. Homens e mulheres, acostumados a verem as *chêgas*, que substituíam, em terras de Barroso, as touradas do resto da Iberia, já sabiam que aqueles manejos eram simples cortezias de adversários. Tanto que, segundos depois, os dois rabos começaram a agitar-se, primeiro, em ritmo de pêndula, logo, nervosamente, indo acima e abaixo, que nem enxame de moscardos famintos os levaria a tão irritado movimento. Durou pouco essa nova fase. O touro de Padornelos, ao sentir a sua cauda tocada pela do inimigo, deu, com as patas dianteiras, duas escavadelas na terra, arfou e voltou-se num urro de ódio.

A assistência, caras tisnadas, umas com carquilhas de velhice, outras com lisura de infância ou mocidade, calou-se, em expectativa.

O touro de Padroso não arremeteu logo. Voltou-se também, mas sem pressa, para que o outro não supuzesse que êle estremecia com o primeiro desafio que lhe lançava qualquer malcriado.

Encarou o de Padornelos, frente a frente, olhos nos olhos, as ventas dilatadas, cada vez soprando maior bafo e maior ódio. Depois, sem arredar as patas, puxou atrás, em ligeiro movimento, o corpanzil, eriçou os pêlos da cachoceira e, de repente, lançou-se, os músculos retezados, a carne a fremer, sôbre o outro. Apanhou-o por baixo da cornadura e as quatro hastes prenderam-se, cabeça contra cabeça, urro após urro.

A gentalha principiou, então, a gritar, cada um pela sua terra. Os ânimos, como sempre, aqueciam, enervando-se, e, entre os homens válidos, passava, em arreganho de palavras mastigadas, um ódio tão intenso como o que enganchava aos dois touros. A luta volvia, porém, a chamar as atenções dos mais exaltados. Os chifres ora se soltavam, recuando e buscando espaço para novo impulso, ora, já da marrada feita, baixavam, sùbitamente, para a barbela do outro touro.

Às vezes, chocavam-se com tal fragor, que quem fôsse profano teria a impressão de que iam despedaçar-se. Mas não. Já da pescoceira do de Padornelos escorria sangue, sem que êle abrandasse na sua gana. Zumba, zumba, cornada sôbre cornada, os pais de quantas vitelas mamavam nas córtes das 2 aldeias, batiam-se com furor. E cada vez a assistência se tornava mais atenta, mais suspensa do bravo duelo. Já ninguém discutia. Os olhos seguiam, curiosamente, cada impulsão das duas feras, luzindo de júbilo quando o touro do seu voto se mostrava mais destemido.

Repentinamente, porém, os dois contendores abriram pausa no com-

bate. Puseram de permeio um metro de terra livre e, de bocarra espumando, o olhar mais amortecido em brilho, ficaram quietos um defronte do outro. Só a cauda continuava a agitar-se numa cólera que não se esgotara ainda.

Ouviu-se, então, o atrevidote que, há pouco, berrara humilhante desafio, repetir a façanha :

Viva o touro de Padroso !

Para trás dos que formavam parede em volta da improvisada arena, sentiu-se logo borborinho de briga, de um «schiu !» prudente dos mais velhos e, por fim, uma voz gritar imperiosa: Que saia daqui já ! Senão, vai a pau !

Ia a gente socegada a voltar-se, investigando o que se passava, quando os dois touros tornaram a arremeter, chamando à lida a curiosidade dos desavindos. Durou pouco, porém, o novo trecho do seu torneio. Mais uma e outra marrada, chavelho a esta e àquela banda, o touro marel de Padroso, corpanzudo, limpo de sangue, deu em recuar e em enfraquecer, como se as feridas do antagonista, em vez de o estimular, o acobardassem. Sorria a bôca e sorriam os olhos de homens e mulheres de Padornelos e, nuns e noutros, a emoção subia em onda alta.

O touro recuava cada vez mais, procurando na muralha que o gentio formava em derredor, espaço por onde pudesse romper e pôr-se a salvo.

Encontrou-o e partiu, em trote pezadão de quem é gordo e vai afadigado. O vencedor, escorrendo sangue, deixou-o distanciar-se ; depois, como se se arrependesse da generosidade, avançou sôbre êle.

Mas já os mestres daqueles prélios corriam a desviar-lhe a fúria e a proteger o vencido.

Posto cada um para seu lado, ia a gente do outro burgo a meter no saco a viola do regosijo quando se ouviu berro de exaltação :

— Agora, digo eu : viva o touro de Padornelos !

Que venham para cá as vacas caponas de Padroso !

Novas vozes se ergueram e logo houve confusão de braços, de varapaus e gritos aflitos de mulheres.»

«A turba redemoinhava em sarrafusca, que de *chêgas* de touros sem cabeças de homens rachadas não havia crónica que falasse, a não ser que fôsse no largo de Montalegre, pertinho da cadeia».

U

Unho — Santarém — extermidade da raiz.

Untar as mãos — Vulgar — dar dinheiro a alguém para conseguir certo fim.

Vid. *cesto pendurado.*

Untar o carro — Alentejo — dar presentes para conseguir alguma coisa de alguém.

«Dar peita para conclusão do negócio, ou corromper».

«Tenho-me como dadivoso, unta o carro, andam os bois». — Sá de Miranda.

«Quem unta amolenta».

Vid. *cesto pendurado.*

«Quem seu carro unta, seus bois ajuda», diz-se nas regiões nortenhas.

Urtigar — Torres Vedras — o mesmo que *emangericar.*

Uva balseira — Várias regiões — a que é muito azêda e provém das videiras que vivem incultas em balsas ou matagais.

Uva burneira (1) — «a que está mal madura».

Uva burneira (2) — Estremadura — a que é muito aquosa ; produzida no campo, ao contrário do que se verifica na que é produzida em terrenos altos, enxutos.

Uva de cheiro — Açôres — Isabela.

Vid. *uva moranga, videira forte*

Uva em agraço — Estremadura — uva verde.

Vid. *agraço.*

Uva engunhada — aquela que seca na videira. — F. Lapa.

Uva moranga — Minho — a Isabela.

Vid. *uva de cheiro, uva passo por ti e não te vejo.*

Uva passo por ti e não te vejo — Santarém — Isabela.

Vid. *uva moranga.*

Uva rajada — Trás-os-Montes — diz-se aquela que começa a pintar.

Uvas oganadas — Douro — diz-se assim os cachos desavinhados — só com bagoinha.

Uvas ruças — Braga — aquelas ainda mal pintadas.

Uvas sem bagulho — Castelo de Vide — diz-se assim aquelas que não têm graínha.

Uvas sumidas — Douro — as que foram queimadas pelo sol.

Uveira (1) — Antigo — «árvore a que a vide se arrima», ou seja a árvore que suporta os braços e as ramificações secundárias de uma ou mais videiras, plantadas próximo do seu tronco.

Vid. *árvore do vinho.*

«Abrace a videira com alemo». — B. Lima, Carta 12.

«Nos choupos enrede as vides pimpinosas». — Camões.

«Nessas altas colinas que o arvoredo,
Em que se abraça a vide, enche de encanto,
E onde manchas cinzentas de olivedo
Cobrem duros penhascos com seu manto,
Divaga, ao fim da tarde ou manhã cedo,
O Poeta, que suspende o rude canto,
Vendo passar atónito a seu lado
Vergílio e Juvenal de braço dado». [1]

Uveira (2) — Minho — o conjunto da árvore-tutor e das videiras que a ela se amparam.

Vid. *embarrado, enforcado, trepadeiras encostadas às árvores, uveira* (1), *vinha de embarrado, vinha de enforcado.*

No Minho (Guimarães) são correntes duas adivinhas relativas à uva — uma à uva fresca e que é como segue:

«Que é, que é
Que nasce nuns pausinhos,
Redondinho com bogalhinhos
E é tão aternegado
Que até aos pés é calcado ?».

E outra respeita à uva passada e reza assim:

«Uma velhinha, mui velhinha,
De velha encorrilhadinha,
No c... tem uma tranquinha».

---

[1] *Sinfonadas* — 1938 — João Saraiva.

V

Vaca curraleira — Norte — denomina-se assim a vaca de criação que, embora vá ao pasto em manada, recolhe à noite ao curral, sobretudo no inverno.

Vaca tamoeira (1) — «vaca mirandesa beirôa do campo, de notável tamanho, tão corpolenta que, jungidas a um carro, mais parecem singeis de de bois que de vacas» — S. B. de Lima.

Vaca tamoeira (2) — Coimbra — vaca de criação e de trabalho.

Valada — Douro — valeira da surrida.

Valadas (1) — Trás-os-Montes — linhas de plantação de videiras.

Vid. *adagues*, *beiral*, *carreira* (2).

Valadas (2) — Antigo — vales muito extensos e largos.

«O monte faz grandes valadas» — Pantal, de Aveiro.

Valado (1) — Ilhavo — sebe viva de silvas, eras, etc.

Valado (2) — Antigo — «vale pouco fundo, com sebe ou tapume de fechar e cercar quintas».

«Quinta ou fazenda valada» — Barros.
«Lugar valado de rosas» — Vieira.

Valados — Bragança — dá-se êste nome às linhas de videiras que constituem uma vinha.

Vid. *adagues*, *valadas* (1), *valeiros*.

Valeira — Minho — tira de terreno, longa e estreita, onde se cultiva melancias, pepinos, etc.

Valeira de surriba — Norte — o fosso que se abre no terreno, quando se prepara com mobilização funda para a cultura, interceptando maior ou menor porção de subsolo.

Vid. *galeira*, *galgueira*, *surribo*, *valada*.

Valeiros — Bragança — o mesmo que *valados*.

Valente — Minho — tem este nome o segundo homem de cada fila de malhadores de centeio.

Vid. *espada, mão* (2), *ninho.*

Valia (época da) — Minho — é o período de tempo (Fevereiro e Março) em que abunda o pasto para o gado, e em tal quantidade, por vezes, que se enterra a erva de campos que se lavram.

Vão — Cartaxo — entrelinhas de videiras.

Vid. *lenhol, vieiros.*

Vara (1) — Antigo — «vide principal que se deixa na poda e que tem 10, 12 ou mais olhos».

Modernamente, na poda da vinha, tem a designação de vara, todo o segmento que se talha com 5 ou mais gomos.

Vid. *poda sucessiva, vara de poda, vara de uva, vara de vinho.*

Vara (2) — Ilha da Madeira — «aquele segmento que a seguir à poda é gemido a meio do seu comprimento e a metade superior é enrolada em hélice sobre a inferior».

Vara (3) — Ilha de S. Miguel — medida linear de 10 ou 12 palmos, conforme é *vara pequena* ou *vara grande.*

Vid. *vara pequena, vara grande.*

Vara (4) — Aveiro — medida linear com $1^{m},10$ ainda há pouco, pelo menos, usada no comércio de fazendas.

Vara de alcaide — Setubal — ladrão originado na cepa ou tronco da videira, que se aproveita na poda, quando de talões, e se enrola em torno do mesmo tronco.

Vid. *ladrão* (3), *pola, poldra, poldrão, vara de rama, vara de véstia.*

Vara de bésta — Colares, Salvaterra de Magos — empa versadi ou seja um alporque invertido.

Vid. *vara de véstia.*

Vara borracheira — Chamusca — vara que está implantada no fogo.

Vid. *fogo* (1).

Vara busia — Sul — vara que tem os entrenós muito compridos.

Vid. *poda sucessiva.*

Vara de cobertura — Braga — dis-se assim a vara da videira que, depois da poda, fica apoiada no *cabeço.*

Vid. *cabeço* (2).

Vara do coice — Cadafais — o mesmo que *vara couceira.*

Vara couceira — Cadaval — aquela que está ou sai do gomo da base da vara velha.

Vid. *vara do coice.*

Vara bem encabeçada — Antigo — segmento bem preso e com o embasamento livre do fogo.

Vid. *fogo* (1).

Vara fêmea — Mafra — o segmento de olhos nítidos e salientes, com entrenós curtos.

São segmentos destes os preferidos para assentar a poda.

Vara grande — Ilha de S. Miguel — medida linear com 12 palmos.

Vid. *vara* (3), *vara pequena.*

Vara macha — Torres Vedras — vara de videira, de longos meritalos, olhos pequenos e nós pouco salientes.

Vid. *vara busia, vara machiada.*

Vara machiada — Torres Vedras — o mesmo que *vara macha.*

Vara madura — vara atempada.

Vid. *agostamento.*

Vara pequena — Ilha de S. Miguel — medida linear com 10 palmos.

Vid. *vara* (3), *vara grande.*

Vara de poda — Douro — o mesmo que *vara de vinho.*

Vid. *vara de uva, vara de vinho.*

Vara de rama — Cadaval — vara esteril da videira e que se deixa na poda com o fim de estabelecer o equilibrio de funções.

Vid. *vara de alcaide.*

Vara rida — Setubal — o mesmo que *talão.*

Vid. *fiel, polegar, talão.*

Vara de uva — Algarve — segmento de 3 ou 4 olhos que se deixa na poda.

Vid. *talão, polegar, vara* (1).

Vara de vestia — o mesmo que *vara de bésta.*

Vara de vinho — Cadafais — pâmpano resultante do segundo gomo, a contar da base da vara da poda deixada no ano anterior.

Varanda (1) — roda dentada do lagar, que é movida pela entrosa.

Vid. *entrosa.*

Varanda (2) — Açôres — cordões de cana ou arame que constituem o apoio das ramificações da videira na ramada.

Varejadura — Algumas regiões — o mesmo que *varejo* ou *varejamento.*

Semelhante processo de colheita da azeitona é tão velho, como barbaro e antí-económico. E velho é também o reconhecimento destes factos, assim como a sua condenação, verdade seja.

Efectivamente, já os romanos condenavam e reprimiam esta prática, tanto pela voz e pela pena do homem de saber, como Plinio e Catão, por exemplo, como mediante a lei que determinava a proibição da varejadura, sem autorização expressa do proprietário do olival.

Varrão aconselhou a colheita à mão, no caso das árvores serem de pequeno porte, directamente, ou com auxílio de escadas, quando demasiado altas.

A este obrigação do rendeiro ou comprador da azeitona, correspondia a de o proprietário do olival fornecer as escadas necessárias, salvo se esse mesmo proprietário consentisse a varejadura ou varejo.

Na «Georgicas Portuguesas», de Mousinho de Albuquerque, vê-se aconselhada a colheita à mão:

«Deixai do varejo o brutal uso
Subi, colhei com a mão o suave fruto».

O Mestre Ferreira Lapa escreveu, a propósito dos nossos azeites, na sua obra magnífica — «Tecnologia Rural» — «Se há coisa agrícola nossa muito para admirar, é menos a beleza de alguns dos nossos azeites, que o não poderem eles saír inteiramente ruins, sendo como é obstinada a profia em os estragar».

«Vale-nos para isto as boas qualidades das nossas oliveiras e esta atmosfera sêca e cheia de luz, sem o que, lanhadas, musgosas, escavacadas, contorcidas, esgrouviadas como por aí se vêem quási todas as árvores, *marterizadas* (sublinho eu) *por uma colheita barbara e por uma poda brutal*, teriam há muito embravecido, e transmudado as ricas safras de azeitona em magrissimas fundas de *rebolo vil*».

A este respeito, tal qualmente como sentiram os romanos e os nossos cientistas, sente também o nosso povo. E tanto assim que canta:

«A oliveira se queixa,
Se se queixa tem razão:
Quando lhe colhem a baga,
Deitam-lhe a rama no chão».

Acacio de Paiva escrecreveu em uma das suas «Fitas da Semana»:

«.....
«.....
«E, na verdade, quando no olival
Vejo os varejadores resolutos
N'um açoite brutal
Deitar por terra os frutos,

«Logo se me depara
Esta imagem, por certo corriqueira,
Na qual entram raminhos de oliveira,
Varejador e vara.»

«Triste necessidade,
Ó árvore da paz e da aliança,
O fustigar sem dó nem caridade
A preferida pela pomba mansa!»

«Sofres? Bendita seja a tua dôr,
Que se converte em luz!
Assim Nosso Senhor,
Para remir necessitou de Cruz!»

Apesar destes e doutros — tantos! — ensinamentos e censuras, verifica-se, com mágua, que no século XX ainda é êste o processo mais vulgar de colher a azeitona no nosso país, e do qual resultam consequências desastrosas.

Sabendo-se que as inflorescências da oliveira aparecem sôbre eixos secundários simples — raminhos de 2 anos, inclinados e frágeis — compreende-se que o bater violento da vara ou *varejão* os parta e, portanto, no ano seguinte faltem os frutos que nesses raminhos deviam surgir.

Por outro lado, são arrancadas folhas sem numero, que faltarão para fazer face às necessárias funções vitais da árvore — fica essa árvore *depenada* e, por conseqüência enfraquece e perde as faculdades de produção.

A gravidade do desacêrto sobe de ponto quando — como ainda é corrente — a varejadura é feita de fóra para dentro da copa, visto que assim a vara apanha a forquilha que aqueles raminhos fazem com o ramo em que se implantam e, por isso, fácil e certamente os esgalha e desprende.

Nestes termos, quando se queira teimar no uso errado do varejo ou varejadura da oliveira, que, ao menos, se bata de dentro para fóra, sem embargo de o trabalho ser violento, mais moroso e a azeitona ser projectada mais longe, muitas vezes.

Mas, como quer que seja, a varejadura é sempre uma prática condenável, por quanto fica dito e até porque influi mais ou menos na qualidade do azeite, tornando-o inferior, mercê das feridas que o varejão produz nos frutos.

Em qualquer dos casos, certo é que, com a varejadura, se castiga sempre, e fortemente, a oliveira, a ponto de resultar daí, em parte, pelo

menos, o facto tão vulgar de a preciosa árvore ser *aneira* — ter anos de safra e anos de contra safra.

Vid. *aneira* (*planta*), *armadas*.

O nosso povo, cantando, diz:

«A oliveira é paz
Que se dá aos bem casados:
O alecrim é ramalhudo
Que se dá aos namorados.»

«Pela fôlha da oliveira
Conheço a da ramada:
Faço-me desentendida,
A mim não me escapa nada.»

«Quem vareja pelo Natal,
Fica-lhe o azeite no olival.»

Varejamento — o mesmo que *varejo*.

Varejão — Vulgar — vara com que se vareja a oliveira para colher a azeitona.

Varejo — Vulgar — o acto de colher a azeitona por meio do *varejão*.

Vid. *varejadura*.

Vergastas — Minho — o mesmo que *vergas*.

Vid. *amarra*, *cabrestilhos*, *cabresto*, *vergas*.

Varzea (1) — Chamusca — terreno onde se pratica o cultura intensiva e se não explora a vinha.

Varzea (2) — Antigo — «campo, planície cultivada: varzea cultivada de pães, arroz, etc.» — Brito Geograf.

Varzido — Bucelas — terreno de varzea.

Vasilha que encolatra — diz-se daquela que, por mal feita, lassa os arcos, desunindo-se as aduelas e por isso permite fugas.

Vasilhas de levadura — Ilha da Madeira — pipas, barris, etc., em que o vinho é exportado.

Vasilha que mereja — «a que verte lentamente pelas juntas». — F. Lapa.

Vid. *merujar*.

Vassalo — Parte da região duriense — o homem que trabalha a meio da linha dos cavadores e a quem compete mandar vir o vinho para o rancho.

Vaza — Beira Baixa — pio ou tanque do moinho da azeitona — que é limitado por um bordo (*saia*) inclinado, dando-lhe o aspecto de um tronco de cone invertido, no qual a azeitona cai para ser submetida à pressão das galgas, cujo rasto assenta mais ou menos no lastro dêsse tanque.

Vid. *basa*, *guarda* (2), *pio*, *saia*.

Vazeiro — Trás-os-Montes — cacete, fueiro.

Vedonho — Antigo — o mesmo que *vidonho* (4) e *vidonho* (5).

Végueiro — Sernache do Bonjardim — burro.

Veiga (1) — Douro — terreno plano, campo cultivado.

Veiga (2) — Minho — terreno em que se cultiva centeio ou milho serodio.

Véla — Beira Baixa — o eixo do rodizio do tradicional moinho de cereais.

Velha — Santarém — aguardente velha.

Velorios — Antigo — bagoinha ou machio (V. Alarte).

Vencilho — Aveiro — atilho de colmos de cereais praganosos ou de vime, com que se atam os molhos de ervas, etc.

Vento (bichinhos do) — Alentejo — o mesmo que *puchinos*.

Vento barbeiro — Lisboa — o nordeste, que sopra frequentemente no inverno.

Vento carpinteiro — Açores — o sudueste.

Vento mata vacas — Açores — o nordeste.

«No concelho de Famalicão, no dia de S. Vicente (22 de Janeiro), vão espreitar os ventos ao alto dum monte, com uma lumieira de palha na mão, à meia noite.

Conforme a chama se inclina, assim sabem donde vem o vento.

Se vem de baixo, tomam mais um criado para a lavoura, porque há fartura no ano:

Vento suão
Cria palha e grão;

se vem de cima, despedem um criado, porque há esterilidade e a lavoura custa menos.

Num dolman que há nas proximidades de Pinhel, é costume queimar (sôbre a mesa do dolman, parece), as primicias dos frutos.

Se o fumo sobe direito, isto anuncia boa colheita; se não sobe direito, anuncia o contrário». — Leite de Vasconcelos.

Ver ó cisco — Ilhavo — «observar um terreno obliquamente».

Ver ó través — Ilhavo — «observar um terreno no sentido da largura».

Verdasco — Vulgar — designa-se assim o vinho verde, em geral.

«Bebeu-se muito verdasco...»
«Vai um copo de verdasco?»

A expressão, com o sentido genérico que vulgarmente se lhe dá,

não é exacta, visto qae *verdasco* é vinho verde, sim, mas demasiado ácido.

Vid. *vinho picão, vinho verdasco.*

Verde — Portalegre — o mesmo que *ferrez*.

Verdelho — Torres Vedras — diz-se assim os bagos de uva que na ocasião da vindima estão verdes e são desprezados.

Verdoengo — Mafra — diz-se o vinho quando tem gôsto a *engaço*.

Vid. *engaço* (3).

Vérdugão — Minho — o mesmo que *calo*.

Vid. *tecido cicatricial.*

Verdum — Minho — diz-se assim a côr verde, quando carregada.

Vergar — Matosinhos — empar a videira.

Vêrgas (1) — Minho — atilhos de ramos de vimeiro, de salgueiro ou de carvalho, com que se prende as videiras aos tutores.

Vid. *amarra, cabrestilhos, cabresto, vergastas.*

Vêrgas (2) — Aveiro — lançamentos de vimeiro com que se fazem vencilhos, cestos etc.

«Cesteiro que faz um cesto
Faz um cento,
Se lhe derem
Verga e tempo

(Vulgar)

Vergens — Antigo — «pomares cuidados, mesmo com jeito de jardim».

Vessada (1) — Minho — diz-se assim o acto de preparar, em Maio, o terreno para a sementeira do milho.

Vessada (2) — Minho — a sementeira do milho.

«O dia da vessada (sementeira do milho) é um dia grande para a casa. Os trabalhadores, durante o trabalho, dão muitos vivas ao dono da casa».

«Depois da vessada, há a *picada*». — Leite de Vasconcelos.

Vid. *picada* (1).

Vessada (3) — Aguiar da Beira — o mesmo que *regada*.

Vid. *regada* (2).

Vessada da terra — Beira Alta — campo cuja lavoura leva duas ou três geiras duma junta de bois.

Vessador — Minho, Beira — diz-se assim o arado com que se lavra a terra para a sementeira do milho.

Vid. *arado leveiro.*

Vessar — Traz-os-Montes — virar a terra, surribar.

Diz-se assim quando se trata da preparação de terrenos destinados a lameiros.

Vid. *vessar a terra.*

Vessar a terra — Antigo — «lavrá-la com profundos regos».

Vem daqui, certamente, o termo *vessar*, usado em Traz-os-Montes.

Vestia (vara de) — Setúbal — diz-se assim a empa *versadi.*

Vezeira (1) — Gerez — diz-se assim o lugar para onde vão os *vezeiros.*

Vezeira (2) — Gerez — designa-se assim o conjunto do gado de vários, que pasta nas *chãs* ou *currais.*

Vid. *chã* (4), *curral* (1), *vezeiro.*

«*Vezeira* é um vocábulo local, originado pelos cortumes e tradições que os povos geresianos guardam como legislação própria e escrita e acatam de bom grado e motu próprio.

Todos os anos e assim que acabam as lides das leiras alcandoradas nos pendores da serrania, todos os vizinhos juntam os seus gados e os levam para as *chãs* de pastoreação do alto da serra, onde passam o verão, e cada vizinho, *á vez*, tem de guardar o gado todo, durante um dia por cada cabeça que lá possua. Todos os dias guardam dois e ao anoitecer chegam os que ficarão no dia seguinte, de modo que de noite ficam sempre quatro vezeiros». — Camacho Pereira, in «Latina» 4.

Vezeiro — Gerez — o dono de gado que é pastoreado nas *chãs*, em conjunto com o gado de outros e que, *á vez*, vai guardar todo êsse gado.

Vid. *vezeira* (2)

Videira — Antigo — «cepa que dá vides, vidonho e parras».

Videira abotafuda — Minho — diz-se aquela cuja cêpa engrossa muito.

Videira alastrada — Algarve — aquela que se não empa.

Videira de cabeça — Vid. *cabeça* (videira de), *camear.*

Videira de casta — Vouzela — denomina-se assim as *castas* que são cultivadas em vinhas de encosta.

Vid. *amarais.*

Videira embalsomada — Carcavelos — vigorosa.

Videira encanelada — Douro — aquela que pouco depois da rebentação normal apresenta os pampanos sêcos, ou, quando menos, sofre manifesta-

mente de raquitismo — doença muito grave em França e a que ali se dá o nome de *court-noué*.

Há no nosso paiz quem confunda o *encanelamento* da videira com o *repolhamento*, mas o certo é que são coisas muito diferentes.

Vid. *vinha que repólha*.

Videira de enforcado — Minho, Beira — aquela que se apoia a árvores

Vid. *embarrado, ueira, vinha de embarrado, vinha de enforcado, vinho de enforcado*.

Videira que forca — Setubal — aquela cujos ramos se dividem, em certa altura, em forquilha.

Vid. *forcar* (1)

Videira do forte — Minho — Isabella.

Vid. *uva de cheiro*.

Videira machiada — Torres Vedras — aquela que tem vegetação pujante mas não frutifica.

Vid. *videira que dá pau*.

Videira que dá pau — Marvão — o mesmo que *videira machiada*.

Videira que puxa à cabeça — Sul — diz-se daquela que frutifica principalmente nos gomos da base.

Videira que puxa à ponta — Norte — aquela que tem o vício de vegetar abundantemente na extremidade dos segmentos de ramos deixados na poda, o que redunda em prejuizo da frutificação.

Videira de vinha (cultura da) — Antigo — vinha baixa.

Vid. *Cultura da videira de vinha*.

Vides (1) — Antigo — «varas de videira que se deixam na poda». — Rebelo da Fonseca.

Vides (2) — Norte — os restos da poda da videira e que se utilisam normal e exclusivamente como combustível.

As vides, assim como os bagaços das uvas, constituem uma riqueza devéras apreciável e que, normal e geralmente, é quási de todo perdida pela viticultura mundial, com gravame notável para a economia dos paizes viticolas.

A questão é de tal importancia que a Comissão Internacional de Viticultura, com séde em Paris — e a cuja delegação portuguesa eu tinha então a honra de presidir — incluiu no programa do IV Congresso Internacional da Vinha e do Vinho, realisado em Lausana, em 1935, o ponto seguinte: «Exame critique de la Technique de la vinifica-

tion et de l'utilisation de sous-produits», encarregando-me, ao mesmo tempo, de elaborar, sôbre o caso, o relatório geral a apresentar em sessão desse Congresso.

Cumpri o mandato e as conclusões que submeti à consideração da Assembleia foram aprovadas. Mas... daí se não passou ao campo das realidades, promovendo-se as deligencias necessarias para se aproveitar tamanho factor de desafogo económico da mal fadada viti-vinicultura.

Permito-me transcrever aqui o relatório referido, pois é possível que, se alguem o lêr, se disponha a experimentar a exploração desta minasinha de oiro que, por enquanto, só merece o despreso soberano de toda a gente.

Disse eu nesse relatório:

A crise viti-vinícola que tem por causas a demasiada abundância de vinho, talvez, e, com certeza, a inferior qualidade de muito vinho e o sub-consumo que, em parte, resulta dessa inferioridade e do menor poder de compra também, necessita de imediato e profícuo remédio, visto que o estado doentio em que a viticultura se encontra é de molde a levar à ruína a melhor fonte de rendimentos do solo agrícola de grande parte dos países da Europa, obtidos à custa de milhões de indivíduos que à cultura da vinha se dedicam e dela auferem os meios necessários para o sustento próprio e de suas famílias, quer trabalhando nos vinhedos e oficinas tecnológicas, quer nas indústrias subsidiárias, quer ainda na comercialisação dos produtos.

A busca dêsse remédio preocupa tôda a gente que no caso deve ter interferência e tem responsabilidades: govêrnos, ciêntistas, técnicos e economistas, procurando todos pôr o problema em eqüação. E disto é prova evidente a actividade que se verifica em todos os países, mórmente pelo que respeita à constante e inconsistente legislação que se produz, assim como a magnífica e proveitosa preocupação da Comission Internationale de Viticulture e de l'Office International du Vin, através dêstes periódicos Congressos internacionais que promove e de que êste é já o IV.

Certo é, porém, que a temerosa crise subsiste, mais ou menos firme, (se se não agrava) com a desoladora feição que tomou, de ha anos a esta parte, mercê — em parte, porventura — da tão preconisada idéia universalmente aceita, da auto-suficiência das Nações.

Mas, como quer que seja, penso que, primeiro que tudo, se impõe atacar o mal nas suas origens e não os seus efeitos, para que haja cura no rigoroso sentido da palavra.

Nestas condições, parece-me indispensável cuidar, da reorganização

da exploração agrícola, em termos de se praticar as diversas culturas nas mais convenientes circunstâncias ecológicas, para que os respectivos produtos sejam quantiosos sim, mas da melhor qualidade possível, lançando-se mão, ao mesmo tempo (pelo que respeita à vinha, que agora nos ocupa) das melhores *castas* regionais que a tradição consagrou e dos processos técnicos mais perfeitos, tanto pelo que respeita à cultura pròpriamente dita, como à vinificação.

Assim, ir-se-há, penso eu, de encontro a um dos mais importantes *factores da crise : — demasiada produção por unidade de superfície e inferior qualidade do vinho produzido.*

Por outro lado, muito importa que se modifique a orientação anti-económica da viticultura que, vivendo noutros tempos com singular desafôgo, mediante o produto principal da videira — o vinho — que, na verdade, lhe dava rendimento mais que suficiente para fazer face a todos os seus encargos e amealhar ainda consideráveis quantias, nunca se preocupou demasiadamente com os necessários cuidados culturais da preciosa e generosa ampelidea que, antes da invasão filoxérica, todos os anos era certa no seu produto e certa também a sua remuneradora colocação. A famosa *Vitis vinifera* de pé franco «não pedia muito, em muitos casos não pedia nada... Habituou-nos mal, praticando bem».

Actualmente já assim não é, nem pode ser. São outros os tempos e é por isso indispensável mais saber, mais trabalho, mais senso prático a melhor atenção à questão económica.

Ora, sob o ponto de vista económico, pode afirmar-se que é muito geral o desprêso, por parte do viticultor, pelos valiosos produtos que da videira pode colher, além do vinho, e são os sub-produtos que pode recuperar dos bagaços e bôrras, e a utilização dos mesmos bagaços como estrume e como alimento para o gado, o que tudo pode valorisar-se em termos de atingir avultados milhões de francos.

— O bagaço constituído pelos engaços, películas ou folhelho e graínhas, pode ser vantajosa e simultâneamente aproveitado como matéria prima de álcool, estrume, alimento para o gado, derivados tartricos, tanino, óleo, matéria corante, etc..

Também do bagaço se pode colher uma bebida económica e agradável, já conhecida dos romanos sob o nome de *posca* e que é a água pé de hoje. [1]

---

[1] A água pé só pode ser fabricada para uso caseiro ou para ser destilada, segundo a lei portuguesa.

Não me parece oportuno tratar aqui da técnica, de resto já conhecida, de que se deva lançar mão para conseguir a extracção ou preparação dos produtos indicados. O que maia interessa neste momento, cuido eu, é pôr em evidência o valor económico dêsses produtos e que — pode talvez dizer-se — inteiramente se perdem.

Se de 100 Kgs. de bagaço se pode colher 4-6 litros de álcool puro, veja-se quantos milhões de litros dêste produto se extrairão dos bagaços que restam da vinificação mundial, e, portanto, que importante rendimento se está despresando, pelo menos em parte, não só porque nem todos os bagaços são destilados, mas tambem porque essa destilação é, em muitos casos, tão imperfeita que não aproveita quanto seria possível. Entretanto, ainda é êste o mais vulgar destino que aos bagaços se dá em muitos países.

O bagaço, destilado ou não, tem notável valor como matéria prima de excelente estrume, que resultará depois de encorporado directamente na montureira com os estrumes dos animais ou preparado pelo processo de Mr. Roos ou de Mr. Krantz, produzindo-se assim o *edelmist* alemão ou seja o *estrume nobre*.

Mas será, sem dúvida, mais vantajoso aproveitá-lo primeiro como alimento de gado (que é valioso, como se sabe e vamos ver), porque desta maneira, embora seja algo empobrecido, torna-se mais fàcilmente decomponível, tem ainda considerável valor fertilizante e corrector e faculta ao gado, e por baixo preço, apreciável alimento.

Compare-se a composição centesimal do bagaço com a do estrume:

	BAGAÇO	ESTRUME
Azote	0,80	0,47
Ácido fosfórico	0,35	0,30
Potassa	0,63	0,58

Verifica-se que o bagaço é bastante mais rico do que o estrume e representa dezenas de milhares de toneladas de cada um dos elementos fertilisantes indicados, contidos pelos bagaços resultantes da vinificação mundial e que, em grande parte, são muito mal aproveitados.

É bom notar-se que o bagaço é para a vinha um interessante estrume, visto que lhe restitue muito do que do seu solo é extraído todos os anos pela produção. E é por isso que os bagaços passam por ser, e com justa razão, os mais fertilizantes de todos os estrumes.

O bagaço que, mesmo depois de destilado, mantém íntegras as suas qualidades nutritivas, oferece ao gado um alimento cuja composição centesimal é a seguinte:

Proteína	3
Gordura	2
Hidratos de carbono	17

E assim, 280 Kgs. de bagaço destilado equivalem a 100 Kgs. de feno ou 80 Kgs. de luzerna, custando cada unidade nutritiva 7 vezes menos do que a do feno.

Avalie-se a quantidade de forragem que (consumida em natureza ou preparada) daqui se pode colher, utilisando uma matéria tão desprezada e de rial valor que, concorrentemente com o apreciável acréscimo de rendimento da cultura, que assim se consegue, vem fazer face à tão vulgar penúria de pensos para o gado.

Não é novidade assinalar-se o valor do bagaço como forragem, visto que desde há mais de 60 anos — falando só na história contemporânea — que se chama a atenção da lavoura para o caso, mórmente nas épocas de carestia de substâncias alimentares. Passada a crise, porém, o viticultor, desafogado e orgulhoso do seu produto rico e largamente compensador, desdenha das coisas mínimas — os valiosíssimos sub-produtos da sua indústria. Mas útil me parece considerar que estamos em franco regime das *vacas magras*. É, por isso, *prudente*, indispensável mesmo, o mais cuidadoso aproveitamento dos chamados *insignificantes valores da exploração viti-vinícola*.

Ainda dos bagaços, destilados ou não, se pode extrair produtos tartricos. E, desde que assim é, evidentemente que é dos bagaços já destilados que devemos lançar mão para recuperar aquêles produtos, visto que assim se multiplica o rendimento, não só porque se obtêm os vários produtos já indicados, mas também porque dos bagaços destilados resultam os mais belos cristais de bitartrato. De resto, como compreender-se que só dos derivados tartáricos se cuide quando o valor do álcool, estrumes e forragem é tão grande? É incontestàvelmente mais económico conjugar sempre a recuperação de tudo quanto seja possível.

Também das bôrras se pode extraír derivados tártricos e numa percentagem que anda por 20-25 %. E, talqualmente como sucede com os bagaços, se pode obter álcool dessas bôrras, mediante prévia destilação.[1]

[1] A aguardente obtida das bôrras, quando sãs, é sempre forte e agradàvelmente perfumada, como é natural e bem se compreende.

Graças ao perfeito conhecimento dêste facto, foi prática corrente em Portugal, sobretudo na região demarcada dos vinhos do Pôrto, beneficiar êsses vinhos com as aguardentes resultantes da destilação das bôrras das massas vinárias da própria região.

As graínhas contendo na sua composição tanino e óleo, na percentagem média de 8 e 15 %, respectivamente, constituem muito apreciável origem dêstes produtos, cuja utilização industrial é segura garantia da sua colocação remuneradora. Assim sendo, calcule-se que enorme quantidade dèstes produtos se poderá recuperar das graínhas produzidas pela colheita mundial de uvas, sabendo-se que a percentagem de sementes contidas em 100 Kgs. de bagaço orça por 25 Kgs..

Recuperando-se estes produtos, obterá o viticultor, muito fácil e econòmicamente, o tanino de que possa necessitar para o melhoramento dos seus môstos e vinhos que dêle necessitem e com a vantagem de empregar, neste caso, o verdadeiro *enotanino* e não aquele que, embora sob essa designação comercial, não é, de facto, tanino proveniente da uva. E, como é obvio, é o tanino proveniente da uva, aquele cujo uso será mais proveitoso, nas oficinas enológicas pelo menos.

Por outro lado, o óleo — de que certa percentagem é comestível — pode ser utilisado na iluminação, saboaria, etc..

Finalmente, a matéria corante — a melhor que se pode utilizar em vinificação — também fácil e econòmicamente o viticultor a pode obter das películas das uvas. E assim, conseguirá, por baixo preço, o corante por excelência (legal e inocuo) dos seus vinhos que porventura sejam pobres de côr. Resta-nos falar dum resíduo da cultura da videira e que é, com certeza, dos mais desprezados, a despeito da sua grande importância, pela variedade de utilizações e valor dos produtos que é possivel extraír dêle. Refiro-me às vides da póda.

O destino normal das vides é servir para combustível, e magnífico que êle é. Entretanto, tenho como certo que quási se queima oiro.

Vejamos. Pode-se obter das vides :

a) Álcool, depois de submetidas a fermentação ;

b) Camas para o gado e portante estrume ;

c) Estrume pela sua encorporação directa na montureira ou por qualquer dos processos indicados para o fabrico do estrume de bagaço ;

d) Alimento para o gado.

Como matéria prima de estrume, oferecem-nos, quando sêcas, a seguinte composição centesimal :

Azote	0,57
Acido fosfórico	0,23
Potassa	0,94
Cal	1,38
Magnésia	0,12

E sob o ponto de vista de alimento para o gado é-lhes atribuída a seguinte composição centesimal, quando sêca :

Proteína	12
Gordura	2
Hidratos de carbono	47

Valem, pela soma dos seus princípios nutritivos, metade do bom feno e cêrca de 30 % mais do que a palha do trigo.

Sem comentários, que são bem dispensáveis, certamente.

Bem considerado tudo quanto resumidamente fica exposto, penso que é bem manifesta a alta importância económica da questão em causa e que urge cuidar do assunto persistente e decididamente, pois creio que se não andará muito longe da verdade atribuíndo aos sub-produtos da vinha e do vinho um valor equivalente a 1/5 do da correspondente produção do vinho.

Pôsto isto, o Congresso,

Considerando que a cultura da vinha é uma das mais proveitosas maneiras de explorar o solo agrícola de muitos países, atentas as suas especiais feições agrológicas e climatológicas, e que é aquela que mais largamente contribue para o equilíbrio económico dêsses países. E assim,

Considerando que a cultura da vinha não pode, nem deve morrer, tanto pelo seu transcendente valor económico, como pelo inestimável factor que é da alimentação e higiene humana. Mas,

Considerando que estamos longe de auferir desta cultura todas as vantagens económicas possíveis. Porquanto,

Considerando que pouco mais do que o vinho, algum álcool e água pé se colhe actualmente da videira ;

Considerando, porém, que das vides e resíduos da vinificação outros e valiosos produtos se pode obter ;

Considerando que, por esta forma, se valoriza o solo e a cultura, aproveitando enormes massas de substâncias que actualmente se desperdiçam quási inteiramente, visto que daqueles resíduos se pode colher álcool, derivados tártricos, tanino e óleo que, na sua máxima parte, talvez, se perdem, apodrecendo ou queimando-se em casa do viticultor ;

Considerando que êsses resíduos, depois de recuperados os citados produtos, ainda constituem segura base para o fabrico de valioso alimento para o gado ;

Considerando que êsses sub-produtos da viticultura e da vinificação ainda constituem substâncias fertilizantes e de grande valor ;

Considerande finalmente que por esta maneira se aproveitam riquezas que quási totalmente se desprezam em todo o mundo e que valem, com certeza, muitos milhões de francos ; E assim,

Considerando que se valoriza, e grandemente, a cultura, porque melhora a situação económica do viticultor e reduz consideràvelmente a saída de numerário para a aquisição de produtos químicos, óleos e adubos e acode-se também à carestia de forragens, o que tudo faculta maior rendimento e permite, como é mister, a redução do preço da uva e do vinho (facter importante para combater o sub-consumo) emite os seguintes votos :

1.° Que todos os países vitícolas, pelos seus organismos técnicos, entrem imediatamente em intensa propaganda e demonstração, perante a lavoura, do valor das vides e bagaços como substâncias fertilisantes e também como penso para o gado, mediante simples tratamento mecânico ;

2.° Que se incite a organização de cooperativas destinadas à utilização dos resíduos da videira (vides) e da vinificação, com o fim de preparar alimentos para o gado e adubos, recuperando ao mesmo tempo os produtos químicos que contêm, mediante as instalações e técnicas especiais já conhecidas ;

3.° Que, concorrentemente, se chame a atenção dessas cooperativas para aqueles produtos cujo fabrico e recuperação serão mais económicos ;

4.° Que os Govêrnos cuidem das medidas legislativas necessárias à conveniente e legítima protecção da indústria que utilize os resíduos em causa como matérias primas.

Vido — Barroso — vidoeiro.

Vidonho (1) — Antigo — lançamento da videira, ramo.

Vidonho (2) — Antigo — estaca de videira.

Vidonho (3) — Antigo — cacho, uvas.

Vidonho (4) — algumas regiões — videira, vinha.

Vidonho (5) — Alto Alentejo — *casta* de videira que produz uvas de boa qualidade.

Vidonho (6) — Antigo — génio, indole, caracter.

Dizia-ae de qualquer tratante, com sentido pejorativo : «Conheço-lhe o vidonho».

Vieiros — Chaves — entrelinhas de videiras.

Vid. *lenhol, vão.*

Vigia — Cartaxo — estaca que marca o lugar em que deverá plantar-se uma videira.

Vima (1) Freixo de Espada-á-Cinta — lavoura de verão.

Vima (2) — Traz-os-Montes — redra ou sacha da vinha.

Vimar — Figueira de Castelo Rodrigo — lavrar um terreno segunda vez.

Vid. *cortar a miudo, vinar.*

Vinago — Bragança — vinha, vinhedo.

Vinagrinho (vinho) — Douro — diz-se aquele vinho que está azedo, que tem excesso de acidez volatil.

Vinar — Figueira de Castelo Rodrigo — o mesmo que *vimar.*

Penso que êstes termos são corrução de binar.

Vindima das rabisco — Colares — vindima das *castas* mais serodias.

Vid. *rabusco.*

Vinha barrogela — Douro, antigo — diz-se assim aquela que, situada em encosta, produzia pequena quantidade de vinho, mas muito fino, tanto pela sua situação, como porque eram finas as *castas* exploradas.

Vinha brava — Ilha da Madeira — a que se apresenta muito viçosa.

Vinha chã — Traz-os-Montes — vinha baixa ; videiras de pequeno porte.

Vid. *cultura de videira de vinha, touça* (4) *vinha de cêpa, vinha de pé.*

Vinha de cêpa — Castelo de Paiva, Minho — o mesmo que *vinha chã.*

Vinha de embarrado — Estremadura — o mesmo que *videira de enforcado.*

Vid. *embarrado, ueira, videira de enforcado, vinha de enforcado, vinho de enforcado.*

Vinha de enforcado — Minho, Beira — o mesmo que *videira de enforcado.*

Vid. *embarrado, ueira, videira de enforcado, vinha de embarrado, vinho de enforcado.*

Vinha engaleirada — Caldas da Rainha — a que é constituida por videiras pujantes.

Vid. *soberba.*

Vinha de pé (1) — Minho — o mesmo que *vinha chã.*

Vinha de pé (2) — Ilha da Madeira — vinha rasteira, a que os franceses chamam *en chaintre.* É a *humilis* de varrão.

Vid. *touça,* (4) *vinha chã.*

Vinha que repólha — Douro — diz-se daquela cujas videiras não rebentam

na vara de fruto, mas sim na cepa e apresentam, ao mesmo tempo, aspecto de velhas e cansadas.

Vinha rente ao chão — Antigo — vinha baixa.

Vinha de terçoens — Antigo — aquela que é sujeita a poda curta. — V. Alarte.

Vid. *poda galhota.*

Vinha de tranca — Minho — diz-se aquela que é podada ano sim, ano não.

Vinhaças — Torres Novas — o mesmo que *rescaldo* (2).

Vinhaço — Douro (antigo) — *manta* da lagarada.

Vid. *manta* (2).

Vinhão (1) Minho — videira muito cultivada ali.

«Muito trepadeira e produtiva em molho. O seu mosto marca geralmente, no glucometro de Guyot, 12 a 15 por cento de açúcar».

«No Minho não há vinho entre-maduro, e até verde de boa qualidade, que não leve a casta chamada *vinhão*». — F. Lapa.

Vinhão (2) — «Vinho com excesso de côr, corpo e travo».

«O vinhão — disse Ferreira Lapa — é muito apreciado por alguns negociantes, porque suporta todo o género de lotação, e apreciado pelos bebedores comuns, porque enche o olho e farta a guéla».

Por sua vez, A. A. Aguiar, nas suas notáveis «Conferências sôbre Vinhos», definiu-o assim — como sendo o vinho mais vulgar do nosso país, para mal de todos : — «O nosso vinho de pasto, o vinho que nos alegra o olho, que nos arranca dos láblos exclamações de entusiasmo, que nos cativa e enche de orgulho, é valente como a polvora, negro como o fundo dum poço, encorpado como uma baeta».

Vid. *cultura da videira de vinha* (*artigo*), *pregão da vindima* (*artigo*), *vinho carrascão.*

Vinho abocado (1) — Torres Vedras — diz-se aquele que tem bom paladar.

Vinho abocado (2) — Algumas regiões — aquele que, sendo novo, já está capaz de se beber.

Vinho adamado — «aquele que é algo dôce e maduro».

Vid. *vinho apaladado.*

Vinho com agrura — Algumas regiões — diz-se daquele que tem excesso de tartaro.

Vinho com agulha (1) — o mesmo que *vinho com agrura*. — F. Lapa.

Vinho com agulha (2) — Minho — o que é ácido e tem considerável dose de tartaro e anidrido carbónico; algo espumoso.

Vid. *vinho forte, vinho picão, vinho rijo.*

Vinho amanteigado — denomina-se assim aquele que tem gôsto a manteiga.

Semelhante gôsto, que é desagradável e que desvaloriza o vinho, provém da fermentação butirica que pode dar-se nas lagaradas, cuja fermentação decorre a temperaturas altas.

Vinho amolecido — aquele que é insuficientemente provido de tanino, o que pode resultar de ser fabricado de bica aberta, por exemplo.

Vid. *vinho chato.*

Vinho apaladada — o mesmo que *vinho adamado.*

Vinho com aspecto — Alenquer — o que é tinto e bem encorpado.

Vinho austero — diz-se aquele que é mais ou menos verde.

Vinho de barra a barra — Antigo — aquele «que se não avinagra saindo fóra da barra em embarques».

Vid. *vinho da róda.*

Vinho bastão (1) — Ribatejo — diz-se assim aquêle que é de qualidade inferior e é produzido no *campo.*

Vinho bastão (2) — Alentejo — designa-se assim aquele que tem muito corpo, côr demasiado carregada, excesso de tanino e de sais.

A. A. Aguiar, referindo se a alguns vinhos da região alentejana, diz que, mercê de êrros de técnica no fabrico, «saem tão travosos e bastões que deixam de boca aberta o taberneiro».

É o *carrascão tradicional.*

Vid. *vinho carrascão.*

Vinho batisado — Vulgar — aquele que foi aguado.

Vinho com boa rama — Bairrada — aquêle cuja côr agrada ao comerciante; que agitado no copo apresenta espuma e pinta as paredes do mesmo copo.

Vid. *olhos de perdigão.*

Vinho botado (1) — Minho — aquele que tem a doença da volta.

Vinho botado (2) — Algumas regiões — diz-se aquele que está mais ou menos azêdo.

Vid. *vinho picado, vinho com pique.*

Vinho botado (3) — Antigo — aquele que perdeu a côr.

Vinho de cama — Antigo — aquele é feito de bica aberta.

Vinho canteiro — Ilha da Madeira — aquele que envelhece, aprimorando as suas qualidades, à custa do tempo, sem que se lance mão de qualquer artifício, para precipitar os fenómenos da sua vida química.

Vid. *estufagem.*

Vinho carrascão (1) — Antigo — dizia-se assim aquele que era, «forte e agro».

Vinho carrascão (2) — Norte — denomina-se assim aquele que é rico de corpo, de côr e de tartaro.

Vid. *vinhão* (2).

É aquele que se costuma dizer ser *necessário mastigá-lo para se engulir bem. É de cortar à faca.*

Há disto na região da Bairrada, por exemplo, e sei de muito boa gente que aprecia sobretudo esta espécie.

Diz-se em Ovar: — «Este vinho é *carrascão* — encorpa bem ou então é *picão*».

Vid. *vinho bastão* (2), *vinho picão.*

É bem notório que no «País das Uvas» — onde tão variados e bons vinhos há e muitos mais poderia haver — muita gente bebe com agrado qualquer coisa que de vinho tenha o nome e a côr — *não se sabe beber, decididamente.* É, por isso, regra muito geral adoptar-se a «Receita» de João de Deus:

— «Pois, camarada, não bebe?
— Não bebo, não tomo nada.
— Faça o que eu fiz, camarada,
Faça-se padre, percebe?. .
(Clara-boia na cabeça
E quanto vinho apareça)».

Vinho com casa — Douro — aquele que, embora considerado como exportável, pelas suas qualidades, tinha sido objecto dos *córtes*, mas que, tendo casa de conta de exportador no mercado, podia seguir para ali e não para os depósitos oficiais, onde só podiam entrar os que para o efeito fossem apurados nos *córtes* referidos.

Vid. *córtes.*

Vinho com casca — o que é rico de côr e tanino.

Vinho chato — Vulgar — o mesmo que *vinho amolecido.*

Vinho de cheiro — Açôres — diz-se assim aquele que provem de produtores directos antigos, americanos, especialmente da Isabela.

Êste *vinho de cheiro* — o único que desde há muitos anos se produz nos Açores — dadas as uvas de que provem, não é, nem pode ser, de modo algum, um vinho que se imponha por qualquer título ou merecimento, embora os açoreanos muito o apreciem. E isto, certamente, porque não provaram nunca, nem têm, porventura, notícia da preciosidade enológica que os Açôres são capazes de produzir, porque já o produziram, mormente na Ilha do Pico, e que rivalisava, sem receio, com o grande *vinho generoso* da Ilha da Madeira — o *canteiro* de bons tempos, entende-se — essa jóia *sui generis* da vasta e riquíssima corôa da glória que são os vinhos bons de Portugal.

Semelhante nectar provinha especialmente da *casta* verdelho, ali introduzida, talvez por volta de 1500, por um jesuíta que, vindo de Itália, notou que os terrenos do Pico eram, em tudo, idênticos aos que tinha visto nas cercanias do Etna e do Vesúvio. Assim sendo, e sabendo que naquelas paragens sicilianas e italianas a videira vegetava luxuriantemente e produzia vinhos magnifícos, o jesuíta referido fomentou a cultura da vinha naquela ilha.

Além do Verdelho já citado — que era a *casta* predominante — cultivava-se também o Bastardo, a Negra Mole, o Alicante (uma variação do Verdelho ?), o Terrantez («não o comas, não o dês, para vinho Deus o fez»), o Esganacão ou Cerceal e a Malvasia madeirense.

No capítulo da vinificação também se praticava ali a *estufagem*, (Vid. êste termo), ao lado do *canteiro*, do que resultava, finalmente, dois vinhos distintos, inconfundíveis, tanto na côr, como na macieza, na suavidade e na delicadeza do aroma — sempre mais límpido, mais fragrante, mais suave ao beber e de côr mais linda aquele que era educado no *canteiro*, que não era *estufado*. E qualquer dêles, em igualdade das demais circunstâncias, era «igual», senão superior, ao Madeira correspondente.

Quer um, quer outro, daqueles dois vinhos — que no conjunto representavam uma produção de «25.000 pipas», colhidas em 2.500 hectares — eram objecto de exportação, largamente compensadora, para o Brasil, Inglaterra, Russia e Alemanha, o que tudo podia traduzir-se hoje, economicamente, numa coisa como cêrca de *200 mil contos*, só pelo que respeita à Ilha do Pico, se o que a tradição reza está certo, como creio.

Quem tamanha riqueza, tão notável espécie enológica possuía, contenta-se desde há quási um século, com o *vinho de cheiro*, porque se perderam e ninguém pensou — governantes e governados — em recuperar aquelas preciosidades, que motivaram a prosperidade do Pico e eram ao mesmo tempo, motivo de réditos consideráveis para o Estado.

Abastardou-se tudo pelos produtores directos das primeiras replantações — essa peste execravel — que, de resto, invadiram formalmente a Ilha da Madeira e também, mais ou menos, regiões previlegiadas do Continente, tais como o Minho, e em grande escala, assim como, em parte, o Douro e o Dão !

Houve quem, desde 1919 até 1934, procurasse que oficialmente se atacasse o magno problema, de frente e com decisão, no sentido de restaurar tão famosas produções vinícolas nacionais.

Mas mercê... nem eu sei de quê, foram baldados todos os esforços, não foram consideradas as «casmurrices e utopias» do paladino desinteressado da recuperação de tão *nobres* produtos que, de par com o rendimento material e social que representavam, honravam o País, onde quere que aparecessem.

Sim, porque tendo desaparecido por completo a produção do velho vinho da Ilha do Pico, em 1858, por virtude da perda total dos seus vinhedos, sob a acção que o oidio exercia progressivamente desde 1854, ficou aquela ilha sem meios para manter a maior parte dos, até aí, ricos e remediados, que por isso se viram forçados a emigrar para o Brasil e, como escravos, todos aqueles que nem dinheiro tinham para pagar a passagem, pois que no termo da viagem — Rio de Janeiro — eram como que vendidos, por dois anos ou o que se combinasse, a quem, por que necessitava dum servo, pagasse ao comandante do navio ai mportancia da passagem.

Por esta maneira, ficava o infeliz sujeito àquele *senhor* durante o período de tempo estipulado, com o seu consentimento, forçado pela necessidade, e declarado e reconhecido, em documento autêntico, assinado pelo emigrante desgraçado — indigente e faminto.

Isto — situação tão descaroável e degradante para o brio nacional — é bem sabido, visto que deu motivo, e bem justificado, a escândalo de tômo no parlamento português, em conseqüência do qual se sanou depois, diplomàticamente, a questão, quanto possível.

Para a América, fugia-se nas baleeiras daquele país, que freqüentavam os mares açoreanos, para pescar a baleia. Assim se criou ali a colónia açoreana que é, actualmente, dalgumas centenas de milhares de almas e que, ao que parece, nos honra, como nos honra também a grande colónia portuguesa no Brasil.

Mas porque não reconstituir os velhos vinhedos dos Açores e sobretudo os do Pico, assim como os da Madeira ?

Quais são as dificuldades que não valha a pena vencer, para recuperar tão notáveis produtos ?

Que, valha a verdade, as dificuldades são mínimas, visto que o problema da reconstituïção viti-vinicola está resolvido.

Que falta, pois ?

Vinho claro — Ilha da Madeira — diz-se assim aquele que está feito, que tem a fermentação concluida.

Vinho coberto — Algumas regiões — denomina-se assim o vinho tinto, que é rico de côr.

Vid. *vinho de côr coberta.*

Vinho que come a aguardente — Douro — diz-se aquele que aguenta e assimila a aguardente que se lhe aplica, em termos de, passado algum tempo, a ter de tal modo encorporada que se não denuncia, na prova, a sua existência.

Dos que a não *comem* dizem os inglezes:

It wants gut.

Vid. *vinho que engole a aguardente, vinho queimado.*

Vinho de comércio — Antigo — denominava-se assim aquele que, além de trasfegado, também era colado.

Vid. *vinho composto.*

Vinho composto — Vulgar — o mesmo que *vinho de comercio.*

Vinho de côr coberta — Vulgar — o mesmo que *vinho coberto.*

Vinho com corpo — Douro — diz-se aquele que, pela sua boa constituição, sustenta e assimila a aguardente, que se lhe adiciona ao envasilhar e nas *lotas.*

Vid. *vinho que come a aguardente.*

Vinho dos cortes — Chaves — denomina-se assim a água pé.

Vinho covado de veludo (1) — Algumas regiões — vinho muito maduro, muito suave no contacto com as mucosas do bebedor.

Vid. *vinho que escorrega.*

Vinho covado de veludo (2) — segundo F. Lapa — «aquele que, com a idade, adquire gôsto meduloso, semelhante ao da amendoa, da noz, da avelã, graças à combinação, que pode produzir-se com a idade, da glicerina com alguns ácidos gordos e especialmente o butirico».

E acrescenta êste ilustre homem de ciência:

«Não para defesa da nossa conjectura, mas para mostrar que não é inteiramente nova a ideia de que os vinhos velhos adquirem mais gordura, citaremos Plinio, que referindo-se às palavras do consul Muciano, e querendo elogiar as qualidades do vinho Maronêa, vinho fabricado na

Tracia, o mais antigo e nomeado de todos os vinhos no tempo daquele naturalista, diz que êste vinho que é *tinto e perfumado se faz gordo com a velhice*».

Vinho com coveiro — Bairrada — aquele que tem cheiro e gôsto a mofo ou bafio.

Vinho que dá a prova — Douro — aquele que, no termo da fermentação, acusa 0° do glucometro.

Vid. *vinho rico* (1).

Vinho delicado — Mafra — o que é bem equilibrado.

Vinho que descasca (1) — diz-se vulgarmente daquele que deixa, como convém, cair a borra.

Vid. *descasque do vinho.*

Vinho que descasca (2) — diz-se daquele que, com a idade, vai deixando precipitar a matéria corante e várias outras substâncias e, paralelamente — quando licoroso de boa qualidade e, sobretudo, quando generoso — afina as suas qualidades de aroma, suavidade, etc.

Vid. *descasque do vinho.*

Vinho empoeirado — Bucelas — diz-se assim aquele que, tendo refermentado, fica turvo, mas não tem a doença da volta.

Vid. *vinho toldado, vinho turvo.*

Vinho que enche o olho e farta a guela — o mesmo que *vinhão.*

Vid. *vinhão* (2).

Vinho de enforcado — Antigo — aquele que provem de «vides arrimadas a árvores».

Vid. *vinha de embarrado, vinha de enforcado.*

Portes et Ruyssen dizem que esta denominação de tal vinho (o vinho verde) resulta de as suas *mães-cachos* estarem suspensas entre os ramos das árvores que servem de «jugum» (latada) — *Vinum sub jugum mittere.*

E acrescentam: semelhante processo de cultura faz lembrar o vinho verde de Aricio — *aspero, picão* — que foi servido a Cíneas, embaixador de Pirro que, depois de o provar, comentou:

É justo ter a mãe de tal vinho uma cruz tão alta.

Êste tessaliano ilustre morreu 277 anos a. C..

Vinho que engole a aguardente — Douro — o mesmo que *vinho que come a aguardente.*

Diz-se na região: «O vinho do Porto é tão bom que até engole a aguardente que lhe botam».

Vinho que se enrola ao pescoço — Da classificação graciosa e anónima de vinhos nacionais — o de Colares.

Vinho de escolha — Ilha da Madeira — o que provém das uvas menos maduras, que se separam durante a vindima.

Vid. *vinho verde* (1).

Vinho que escorrega — Norte — o mesmo que *vinho covado de veludo*.

Vinho que escorrega bem na garganta — Norte — «diz-se dos vinhos generosos com sabor quinado e que dão, ao mesmo tempo, a impressão de oliosos, o que, ao que parece, é devido à enantina (Fauré) ou à glicerina, como supunha F. Lapa.

Vid. *vinho covado de veludo* (2).

Vinho de espremedura — Algumas regiões — aquele que se extrai dos bagaços, mediante o aperto na prensa.

Vid. *vinho de pêso*.

Vinho estufado — Ilha da Madeira — aquele que foi submetido à acção do calor da estufa.

Vid. *estufagem*.

Vinho que faz Á — Minho — ?

Nunca pude saber ao certo o que pretendia o indivíduo que, há já bastante anos, me escreveu, pedindo-me «uma receita para fazer vinho que faça Á», visto que o consulente não satisfez o meu desejo, dizendo-me que qualidade especial queria no vinho, que o levasse ao tal *Á*.

Fiquei supondo que êle queria *vinho com agulha*, visto que era ou, pelo menos, escrevia do Minho.

Lembro-me, a propósito, dum episódio a que — na minha infância, na Régua, ao voltar da minha aula de instrução primária — assisti à porta de um *armazem* particular: Na ocasião em que eu passava, passava também um homem qualquer que ouviu, como eu, o Ah!... de satisfação que outro homem, dentro, articulava ao acabar de beber um copo do magnífico vinho regional. Imediatamente o transeunte referido parou e preguntou, espirituosamente: «Faz favor, deixa-me fazer um *Á* como êsse»?

Resposta do bebedor feliz, com não menos espírito: «Não, senhor, porque gasta muita tinta».

O caso deu-se; e, se a pergunta e a resposta eram originais, há que apreciar o bom gosto e o espírito repentista dos dois.

Vinho que faz rasto da aguardente — diz-se daquele que — agitado em copo não cheio — escorra em forma de lágrimas em fio, paralelas e com aspecto untuoso, como que de glicerina.

Verifica-se o fenómeno nos vinhos finos, especialmente os generosos, de graduação alta e que têm açúcar remanescente, glicerina e ácido succinico em abundância relativa.

Vid. *lágrima.*

Vinho de feitoria — Douro — denomina-se assim aquele que provem da fermentação tumultuosa do mosto em contacto com a balsa e durante a qual se pratica com certa freqüência o afundamento dessa balsa, *chapeu* ou *cortiça* — pelos trabalhos da *sóva* ou *revolta* — que, mercê do gaz carbónico desenvolvido durante essa fermentação, é levantada para a superfície do líquido.

Vid. *balsas dançantes, curtimenta, feitoria inteira, meia casca, meia curtimenta, meia feitoria, pisão – artigo, revolta, sóva, tinta* (*fazer a*).

Vinho fervido — Douro — o mesmo que *vinho voltado.*

Vinho flôr — Amarante — o mesmo que *vinho de sangria.*

Vinho da flôr — Ilha da Madeira — denomina-se assim aquele que se colhe durante a desbalsa, ou seja aquele que escorre naturalmente do bagaço, sem pressão.

Vid. *vinho que sai à cana.*

Vinho forte (1) — Minho — o mesmo que *vinho com agulha.*

Vid. *vinho com agulha, vinho picão, vinho rijo.*

Vinho forte (2) — Minho — vinho muito ácido, muito verde.

Vid. *vinho verdasco.*

Vinho generoso — Vulgar — denomina-se assim, correntemente, os vinhos de sobremesa que, em regra, não vão além de licorosos — e de que raça, quantas vezes !...

Vinhos generosos, em rigor, só podemos ter dois, ao que me parece : — um, o bom «Pôrto», proveniente de boas *castas* tradicionais, cultivadas em localizações convenientes da região duriense — tradicionais também — e feito e educado — ainda e também — segundo os preceitos da tecnica tradicional ; outro, o bom «Madeira», mas só aquele que tiver origem, *mutatis mutandis,* nas condições tal qualmente as que ficam indicadas, relativamente ao «Pôrto», e sem estufagem também.

E então sim, teremos dois *vinhos generosos*, diferentes, em verdade, um do outro, mas ambos *nobres*, bem merecedores do titulo, com base

em tudo quanto é absolutamente indispensável para que com justiça inteira se lhes atribua semelhante qualificação.

Assim, teremos — como sempre tivemos, mais ou menos — duas preciosidades inconfundiveis com quaisquer vinhos do mundo e inimitáveis — jóias de altissimo quilate, que dão honra e proveito excecionais e certos ao viti-vinicultor e ao País — e que valem, nos tempos que vão correndo, 14 ou mais contos por pipa e de que se não vende só aquele que se não quere entregar ao comércio.

Vid. *beneficiação, feitoria (vinhos da), vintage.*

Vinho generoso a valer — Da classificação popular — os «Dão» (os da região do Dão).

Vinho inteiro — Minho — boa colheita.

«Êste ano é vinho inteiro» : — há boa colheita.

Vinho de levante — Douro — diz-se assim aquèle vinho do Pôrto que resulta da lagarada que fica em socego (sem trabalho de recalque) após a *sóva* e *ressova*, até ao termo da fermentação tumultuosa, que dura, em geral, seis horas.

Vinho limpo de véla — Antigo — dizia-se assim aquele que fosse filtrado por lona.

Vinho lotado — Antigo — aquele que tinha a doença da volta.

Vid. *vinho voltado.*

Vinho macio — Torres Vedras — aquele que não tem travo.

Vinho na madeira — Douro — diz-se aquele que se conserva encascado.

É êste processo excelente, para que o vinho envelheça, aprimorando as suas qualidades de nobresa, graças à mais fácil e boa vida química, de que resulta a mais abundante e melhor eterificação. Mas é dispendioso, por virtude das perdas que se dão através dos poros da vasilha, pelas trasfegas e refrescos de que necessita.

Vid. *refrescar o vinho.*

Vinho mais rico — Duma classificação popular — o Douro (De ouro).

Vinho marinheiro — Norte — aquele que é bom de beber, parece fraco e embriaga sem se dar por isso.

Vid. *vinho traiçoeiro, vinho trepador.*

Vinho que marrou — Beira Alta — vinho que tem a doença da volta.

Vid. *vinho voltado.*

Vinho morto — Minho — aquele que foi trasfegado e que é muito desvalorizado na região por êsse facto.

Vinho mosto — Ilhavo — o que é muito doce.

Vinho mucoso (1) — Algumas regiões — aquele que é rico de mucilagens.

Vinho mucoso (2) — Sul — o que tem o defeito de ser filante.

Vinho passeado — Setúbal, antigo — aquele cuja balsa era pisada com tamancos ou botas ferradas, afim de extrair dela todos os elementos reputados de valor para a constituição do produto.

Vinho de peso (1) — Ilha da Madeira — o mesmo que *vinho de espremedura*.

Vinho de peso (2) — Ilhavo — aquele que tem grande fôrça alcoólica.

Vinho picado — Algumas regiões — o mesmo que *vinho com pique* — algo azêdo.

Vid. *vinho botado* (2).

Vinho picão — Minho — vinho muito verde, com muito ácido, com muita agulha.

Vid. *vinho forte, vinho rijo, vinho verdasco*.

A. A. Aguiar caracterizou êste vinho assim : «fresco, áspero, agro, refrigerante, diurético, óptimo para o verão, pouco alcoólico, com muito travo, muito tartaro, muito fermento e tão carregado de agulha que lhe chamam *picão*».

O melhor *picão* deixa a impressão de uma carta de alfinetes, afagando ao de leve o esofago».

Vinho que tem pico — Norte — o mesmo que *vinho picado*.

Vinho com pique — Norte — aquele que tem principio de azedia.

Vid. *vinho botado* (2).

Vinho do pobre — Castelo de Paiva — vinho produzido por produtores directos — especialmente pelos hibridos das primeiras replantações — Isabella e Jacquez.

Vinho presunto — dá-se êste nome, em algumas regiões, ao vinho com certas características apreciáveis, que se utiliza na lotação com outro ou outros vinhos menos bons e de que resulta um mixto com qualidades intermédias.

O vinho presunto — disse F. Lapa — «é geralmente um vinho sólido, alcoólico, maduro, perfumado, vigoroso, encorpado e suficientemente coberto e que conta um certo número de anos de aperfeiçoamento».

De semelhante prática, quando ciente e conscientemente feita, resulta um vinho equilibrado, aromático, com qualidades de conservação e, portanto, de valor comercial superior ao dos vinhos lotados, quando vendidos separadamente.

Vinho em prova dôce — Douro — diz-se assim aquele que provem de mosto cujo açucar não foi todo desdobrado, ou porque as leveduras não têm capacidade para isso ou porque a fermentação é abafada com aguardente, quando o glucometro acusa 5°, pelo menos.

Os vinhos do Alto Douro — o «Vinho do Pôrto» — foram sempre fabricados sómente em *prova sêca*, recebendo, depois de concluída a fermentação, de 12 a 20 litros de aguardente por pipa.

Mas sucedeu que em 1828 — dizem uns, ou em 1834, afirmam outros — a riqueza sacarina dos mostos foi de tal modo elevada que não houve maneira de as leveduras desdobrarem todo o açucar e os vinhos ficaram, por isso, doces e assim foram exportados.

O certo é que o produto agradou no mercado inglês, resultando daí que eram enviados daquele mercado pedidos de vinho do *Pôrto* dôce, o que levou a vinicultura duriense a praticar o envasilhamento das lagaradas antes de concluída a fermentação, não porque as leveduras não pudessem transformar todo a açucar normalmente existente no mosto — visto que as *raças* durienses podem produzir até 17° de álcool — mas porque *abafavam* a actividade dessas leveduras por meio da adição de aguardente.

Para o efeito, a tecnica da *beneficiação* modificou-se, passando a quantidade de aguardente aplicada no vinho, nas condições acima indicadas, a ser de 90 a 113 litros, adicionada durante o período da feitura, — no momento mais conveniente para *abafar* o trabalho fermentativo, em termos de o vinho ficar com certa riqueza de açucar remanescente — os 5° atraz indicados, pouco mais ou menos.

Vid. *beneficiação, vinho que engole a aguardente, vinho em prova rica, vinho em prova sêca, vinho rico.*

Vinho em prova rica — Douro — o mesmo que *vinho em prova dôce.*

Vinho em prova sêca — Douro — diz-se assim o vinho do Pôrto que não tem açucar remanescente, ao contrário do *vinho em prova dôce*, visto que todo o açucar do mosto foi desdobrado durante a fermentação.

Vinho queimado — Douro — diz-se daquele que tem graduação alcoolica

demasiada, que o prejudica, baixando-lhe as necessárias condições de equilíbrio. É dos que não *come a aguardente.*

Vid. *vinho que come a aguardente.*

Vinho com rabo de caldeira — o que tem gôsto a queimado e é fácil encontrar entre os que são arrobados (temperados com arrobe).

Vid. *arrobar, arrobamento, arrobe.*

Vinho de ramo — Douro — o que era produzido na parte mais alta das encostas durienses (na parte média das quais se produzia e ainda produz o grande vinho do Porto), o qual não podia ser beneficiado e por isso era consumido como vinho de pasto, segundo a legislação pombalina.

Vid. *vinho de venda, vinho virgem.*

Vinho rascante — Vulgar — o que é demasiado rico de tanino e tartaro.

Vinho refervido — Algumas regiões — o mesmo que *vinho voltado.*

Vid. *vinho que marrou, vinho voltado.*

Vinho religioso — Da classificação graciosa e anónima dos vinhos nacionais — o «Ermida».

Vinho republicano — Da classificação graciosa e anónima dos vinhos nacionais — o vinho verde, porque é vermelho, e é *verde,* na classificação enológica, graças à grande acidez natural que tem.

Vinho rico — Douro — o mesmo que *vinho em prova rica* — o *swec.* dos inglêses.

Vid. *vinho em prova doce, vinho em prova rica.*

Vinho rijo — Minho, Mafra — vinho muito ácido.

Vid. *vinho forte, vinho picão, vinho verdasco.*

Vinho da roda — Ilha da Madeira — dizia-se aquele que, após a viagem de ida e volta às Índias e às Antilhas, regressava com as suas qualidades de nobreza exaltadas; nobre e anticipadamente envelhecido, mediante a precipitação da sua vida química, mercê das condições com que era favorecida durante essas viagens.

Vid. *estufagem, marinar o vinho, vinho de barra a barra, vinho de torna viagem.*

Vinho que rompe bem — Torres Vedras — o que se apresenta límpido.

Vinho de ronca — Duma classificação popular — aquele que faz dormir e roncar quem o bebe em demasia.

Vinho que sai á cana — Braga — aquele que corre naturalmente do lagar.

Vid. *lagareta* (2), *vinho flôr.*

Vinho de sangria — Vulgar — aquele que se obtem sem compressão da balsa na prensa.

Vid. *vinho flôr.*

Vinho santo — Antigo — «composição antissetica de vinho, salsaparrilha e sassafraz».

Vinho sôbre a mãe — diz-se aquele que não foi trasfegado.

Vinho surdo — Ilha da Madeira — vinho abafado.

Vinho da terra — Castelo de Paiva — diz-se aquele que provem das *castas* viniferas.

Vinho tinto a meia casca — Ilha da Madeira — aquele cuja fermentação tumultuosa se realisou apenas com metade da balsa.

Vid. *curtimenta.*

Vinho tinto a uma casca — Ilha da Madeira — diz-se aquele cuja fermentação tumultuosa se efectua em presença de tôda a balsa.

Vid. *curtimenta.*

Vinho toldado — Norte — o mesmo que *vinho empoeirado.*

Vid. *vinho fervido.*

Vinho de torna viagem — Ilha da Madeira — o mesmo que *vinho da roda.*

Vinho traiçoeiro — Norte — o mesmo que *vinho marinheiro.*

Vid. *vinho trepador.*

Vinho tratado — Douro — vinho a que é adicionada aguardente, a-fim de que, por meio dela, sejam exaltadas e afinadas as superiores qualidades inatas, a generosidade da massa vinaria, resultando um bom vinho do Pôrto.

Vinho traz da serra — Estremadura — vinho de Torres e do Cadaval.

Vinho trepador — Norte — o mesmo que *vinho marinheiro.*

Vid. *vinho traiçoeiro.*

Vinho de venda — Douro — o que é consumido depois de sòmente ser trasfegado e, portanto, como vinho de pasto.

Vid. *vinho virgem.*

Vinho verdasco — Minho — vinho verde, muito ácido.

É êste, entre todos os vinhos verdes de Portugal, aquêle que é mais ácido, mais acerbo, mercê de ser, porventura, o mais rico de ácido malico — um dos elementos principais do verdor e da aspereza do vinho, de que, mesmo os vinhos algo maduros, são ricos em demasia, enquanto novos — e é, por outro lado, o mais pobre em alcool, visto que a sua graduação oscila entre 5° C. e 7° C., o máximo, segundo F. Lapa, quando é certo que o grau alcoólico dos demais — que são vários — anda entre 7.° C. e 10.° C..

É êste o tal vinho que F. Lapa afirma «que obriga o bebedor a fazer

careta», e a propósito do qual alguém disse que *ao beber semelhante vinho, convém cravar a unha no lóbulo da orelha, para que ao deglutir o trago, se não saber donde resulta a impressão dolorosa : — se da dor que se sente na orelha se da sensação que se tem de que passa uma lima pela garganta.* — É a tal *carta de alfinetes a afagar o esófago,* como disse A. A. de Aguiar, a propósito do *vinho picão.*

Vid. *verdasco, vinho picão, vinho verde.*

Vinho verde (1) — Vulgar — denomina-se assim aquêle que é bastante ácido e pouco alcoólico, mais ou menos aspero e rascante.

É aquele que os inglêses «tomavam por uma substância purgativa, e sobretudo não podiam compreender «como se chamava verde e era rôxo», como disse A. A. Aguiar em uma das suas conferências já citadas.

E diz também êste autor que é corrente no Pôrto (ou era) a opinião seguinte sôbre o vinho em causa : «que não se pode beber esta peste senão de ôlho esquerdo fechado, pondo a bôca à banda, e alçando a perna direita, como quem ao bebê-lo espera o efeito de uma pedrada».

Terá razão o Pôrto para tal dizer, assim como todos aquêles que beberem vinhos produzidos no Minho, entre os rios Douro e Ave, e em Braga também, visto que são «verdíssimos — os *verdascos*». De resto, pode se dizer que há grande exagêro, ao querer-se generalizar a todos os vinhos verdes aquele conceito do Pôrto, pois é bem certo e sabido que o *vinho verde* tem uma série extensa de gradações, que vão desde os *verdascos* acima referidos — de entre Douro e Ave, e de Braga — até aos «entremaduros» de Amarante, Basto e Monção, que são magníficos entre os cinco tipos de *vinho verde* que o Mestre Ferreira Lapa classificou assim na sua «Tecnologia Rural» :

«1.º — *Vinhos de Basto e do Tâmega* — Quási maduros, espirituosos, encorpados, os melhores talvez da região».

«2.º — *Vinhos de entre o Lima e o Minho* — Menos maduros e espirituosos, mas muito saborosos e aromáticos. São talvez o tipo mais natural do vinho verde sem excesso de ácidos».

«3.º — *Vinhos de entre o Cávado e o Lima* — Pouco diferentes dos precedentes ; são contudo mais delgados, mais ácidos e menos espirituosos».

«4.º — *Vinhos de entre o Cávado e o Ave* — Passam por vinhos de medíocre qualidade».

«5.º — *Vinhos de entre o Douro e o Ave* — São os mais ácidos,

frouxos e travosos de todos os vinhos da região. É entre êles que se encontra o tipo *verdasco*, que «obriga o bebedor a fazer careta».

Ao *vinho verde* já se chamou «a cerveja nacional»; «aquilo que não é vinho, nem é vinagre», e de que Augusto Simões, da Maia, deu a definição na quadra seguinte:

«Quando eu tenho tristeza
Espalhá-la é meu costume,
Com água pisada a pés
Fervida sem ir ao lume».

Mas como quer que seja, o *vinho verde* é muito apreciado em todo o País e mesmo no estrangeiro, e com razão justificada, quando é genuíno e proveniente de uvas nacionais autóctonas — poderá dizer-se, por serem tradicionais na região minhota. [1] Assim é que A. A. Aguiar por sua banda, em uma das suas célebres conferências, já citadas, disse que o vinho verde «... é o mais virtuoso dos vinhos, por ser o que não embriaga com tanta facilidade. Só por isso gosto dêle. Sabe respeitar a inteligência».

Por outro lado, Ferreira Soares no artigo «Para a Feira» in «Portucale» — Maio — Agosto de 1937, — ao descrever episódios em uma feira do Minho, diz:

«A viveza prodigiosa de tudo pressentir e trespassar deu-lha o vinho que bebeu no *Cosinheiro*, daquele rico vinho que, sem toldar o estômago, esperta o entendimento e vapora fumozinhos de incenso e de esplendor sôbre as coisas, empolando-as. Rica pinga».

Isto — sabe-se — é hoje, como o é desde datas remotas. Mas o que será quando amanhã estiver completo e bem feito o estudo das *castas* regionais e a constituïção dos aglomerados, nas *uveiras* e *ramadas* de cada viti-vinicultor, fôr a mais conveniente, quanto à proporção, em termos de delas colher tipos definidos e constantes, em áreas demarcadas e, ao mesmo tempo, a cultura fôr a melhor e a vinificação conduzida conforme os bons preceitos enológicos e, porventura, os vinhos forem feitos em adegas cooperativas, competentemente dirigidas, e administradas como, em meu parecer, é para desejar?

---

[1] Faz-se referência especial ao Minho, e com justiça, apesar de em outras regiões do País se produzir também vinho verde, porquanto é ali, pela quantidade e pela qualidade também, que semelhante exploração tem valor decidido, com a qual a lavoura minhota muito conta para os seus rendimentos uteis e que, ao mesmo tempo, muito pesa na economia geral do País e na balança comercial.

É, quanto a mim, seguro que então subirá notàvelmente de ponto o valor desta riqueza que, em verdade, já é muito grande, tanto pelo valor comercial do produto, como pela barateza da produção, que é única e grande, muito grande mesmo.

Na região minhota — em Guimarães, pelo menos, — é corrente dizer-se, em referência ao vinho e ao vinagre, as duas quadras seguintes:

«Nós somos ambos irmãos
E da mesma geração
Todos os dias vou a missa,
Nunca lá vai meu irmão».

Para bodas e banquetes,
A mim me convidarão,
Para gostos e guisados,
Falem lá com meu irmão».

Vid. *cultura da videira de vinha, verdasco, vinho picão, vinho verdasco.*

Vinho verde (2) — Ilha da Madeira — o mesmo que *vinho de escolha.*

Vinho verdoengo — Torres Vedras — diz-se assim aquele que tem gôsto a engaço.

Vinho virgem — Douro — designa-se assim aquele que, embora seja proveniente de massa vinária capaz de dar vinho generoso, não foi *beneficiado.*

Vid. *beneficiação, cortes, vinho de venda.*

Tinhos parados — Douro, Gaia — o mesmo que *chócos.*

Vid. *chôco, chócos, vintage.*

Vinificação de cama — Antigo — dizia-se assim o vinho feito de bica aberta.

Vintage — Douro, Gaia — denomina-se assim uma ou outra *novidade* célebre de vinho do Pôrto, de certa *quinta* ou de marca comercial reputada e que alcança alto preço. [1]

---

[1] O termo está longe de ser português, como se vê, pois é inglês puro, com a significação de vindima.

Entretanto, é corrente na linguagem da viti-vinicultura duriense e no comércio de vinhos de Gaia, com a significação acima indicada.

Está no caso das locuções *old vintage reserve* e *old vintage wine.* Mas porque são de aplicação corrente na linguagem técnica é que aqui os consigno.

De anos a anos — ou porque realmente a colheita oferece vinho de qualidade excepcionalmente boa, ou porque o comércio determina que essa colheita seja melhor do que as normais — aparece o (ou a) *vintage*, cujo preço comercial sobe muito acima do que é corrente.

Seja isto uma verdade ou apenas negócio ou ilusão, o certo é que o grande consumidor recebe e aceita o caso, para, por sugestão sòmente, talvez, se deliciar e enriquecer a sua frasqueira com produtos de excepção. Mas, como quer que seja, é assim mesmo que sucede e o negócio é, pela certa, chorudo.

Desde há 131 anos (1812-1906, inclusivé), segundo uns, conta-se 22 *vintages*, assim distribuídas: 1812, 1815, 1820, 1830, 1834, 1840, 1847, 1851, 1854, 1858, 1861, 1863, 1868, 1870, 1873, 1878, 1890, 1896, 1900, 1904, 1906, 1908; segundo outros, o primeiro *vintage* foi colhido em 1815, ao qual se seguiram os de 1858, 1861, 1863, 1868, 1870, 1878, 1890, 1896, 1900, 1912 e 1916.

Não há, como se vê, nesta lista concordância inteira com a primeira. E há, no comércio, quem afirme como *vintages* também as colheitas de 1927, 1934 e 1935.

Do exposto, é lógico deduzir que a questão tem muito de artificial.

É o negócio, se bem que se não possa negar que uma ou outra colheita — seja do que fôr — pode ser superior às anteriores, como pode ser inferior também. O facto nada surpreende, visto que a agricultura está à mercê das contingências do meio, que são incertas. E é por isso que a lavoura diz que tudo está muito bem, mas «a agricultura tem o defeito de dormir muitas noites ao relento».

Vintage ou não, o vinho do Pôrto, quando bom — de castas tradicionais, cultivadas em localização conveniente, feito e educado nos moldes da tradição, que não tem par no mundo — é «o príncipe dos vinhos», é o vinho de sobremesa por excelência, é o vinho nobre, de boa raça, vinho de sorte (de graduação, de alteza, de nobreza), o vinho generoso autêntico.

«Não nego que há, contudo, descendentes de *generoso* tronco e casa rica». — Camões.

É êste vinho que dá os *chócos*, que se guardam no *chôco*, e de que se pode e deve colher mais na região duriense demarcada, com ciência e consciência, para o que se torna necessário replantar muitos *mortuorios* que se encontram à vista do rio Douro, «rico de vertentes ilustradas de solares armoriados, debruado de quintas onde as uvas parecem artes imortais dos gulosos deuses do Olimpo», e deixar aos vinhos de pasto, pomares e hortas, terrenos que actualmente dão (?!) vinho de Porto ...

Foi sobre êste tão precioso produto da terra portuguesa que Junot, quando governava Portugal, lançou, para seu proveito exclusivo, o imposto de meia peça de oiro (6$400 reis) por pipa a exportar, o que era, na época, encargo pesado, a somar ao «pagamento na forma da lei», que estava instituído desde 1797.

Vid. *bairro* (*artigo*), *beneficiação* (*artigo*), *chôco, chócos, novidade* (1), *old vintage wine, vinho generoso, vinhos parados.*

Virada — Açôres, Ilha Graciosa — surriba.

Vid. *virar a terra.*

Virados — Seixal — diz-se assim a empa circular.

Virar — Mafra — tratamento contra o oidio.

Virar a terra — Ilha de S. Miguel — surriba.

Vid. *virada.*

Virar das varas — Almada — empa.

Viro — Alcobaça — diz-se assim o acto de revolver o calcadoiro, principiando pela orla.

Voltação — Campo Maior — surriba.

Voltas — Setubal — empa de argola.

Voltos — Outra Banda — o mesmo que *voltas.*

Z

Zaino — Trás-os-Montes — homem manhoso.

Zanga (1) — Minho — denomina-se assim a araveça de uma aiveca.

Zanga (2) — designa-se assim em algumas regiões uma pesada cruzeta de madeira grossa que se utiliza para sujeitar em posição conveniente os cereais praganosos que devem ser debulhados a braço, com o auxílio do mangual.

Zangarilha — Castelo de Vide — o mesmo que *moinhóla*.

Zeladores da casa — Douro — Denomina-se assim os empregados das

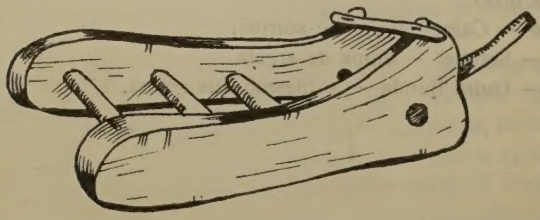


Fig. 26 — Zorro

casas agrícolas, grandes, que directamente intervém na sua administração, tais como o «feitor» e, geralmente, um padre também, — em tempos idos, pelo menos quando era notável a prosperidade da região, antes da invasão filoxérica — nos tempos aureos do vinho do Pôrto, após a reforma pombalina — visto que então as grandes «quintas» tinham, em geral, anexa à habitação senhorial, uma capela aberta ao culto e com capelão privativo, que acumulava as funções de administrador com as de procurador.

Zingalha — Mação — diz-se assim o cacho pequeno que se pode encontrar nas varas das videiras, «em região afastada do embasamento».

Zorro — Rezende (Carquere) — o mesmo que *corso* (Fig. 26).